

# Ahhhroma IPA WLP644

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (72.1%)	80 %	2
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14.4%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.5%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum MX	40 g	45 min	10.6 %
Na zimno	Ahhhroma	150 g	3 dni	16.7 %
Na zimno	Nectaron	50 g	2 dni	9.9 %
Na zimno	Riwaka TB	50 g	2 dni	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644 - Saccharomyces brux-like Trois	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Woda RO:kran 2:1  
Zacieranie: 18L kwas mlekowy 2 ml, gips 1.5 gr  
Wysładzanie: 8,5 L kwas mlekowy 2.5 ml  
*17 lut 2023, 14:51*