Alan Turing

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **72**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	**Nazwa**	**Ilość**	**Ekstrakcja**	**EBC**
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg *(100%)*	82 %	4
Zacierane metodą BIAB z wysładzaniem. Zacier podgrzewam w 15 i 30 minucie zacierania przez okres 1 minuty na maksymalnie odkręconym palniku jednocześnie mieszając (to podtrzymuje założoną temperaturę).				

Chmiele

Użyto do	**Nazwa**	**Ilość**	**Czas**	**Alfa kwasy**
Gotowanie	Enigma	50 g	20 min	18 %
Wrzucony swobodnie do brzeczki.				
Gotowanie	Enigma	50 g	10 min	18 %
Wrzucony swobodnie do brzeczki.				
Gotowanie	Enigma	50 g	1 min	18 %
Wrzucony swobodnie do brzeczki.				

Drożdże

Nazwa	**Typ**	**Forma**	**Ilość**	**Laboratorium**
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

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

Fermentacja ciśnieniowa.

Brzeczka natleniona samą metodą przelewania z gara warzelnego do kega fermentacyjnego i sposobem filtracji białek i chmielin. Drożdże to wsypane dwie paki (bez uwadniania) do brzeczki schłodzonej do temperatury nie niżej niż 20C. Kega obkładam 8 wkładami (temperatura spadnie do 12-14C) i puszczam fermentacje wolno bez kontroli temperatury. Drożdże ruszają najpóźniej po 48h choć już po 24h widoczny jest wzrost ciśnienia w kegu. Ciśnienie do 2 bar wzrośnie naturalnie ze wstępnej fermentacji. Fermentuje co najmniej dwa tygodnie, a maksymalna temperatura fermentacji to około 20C.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Uwodniony a szklance ciepłej wody 10 minut przed dodaniem.				
Inne	Woda zaieranie	25000 g	Gotowanie	55 min
Lidl woda Saguaro niegazowana 5L				
Inne	Woda wysładzanie	15000 g	Gotowanie	55 min
Lidl woda Saguaro niegazowana 5L				
Klarowanie	Żelatyna	10 g	Butelkowanie	---
Rozpuszczona w 500 ml przegotowanej wody o temp 65C i dodana na ciepło do kega przed wsadzeniem kega do lodówki. Nie zlewam piwa z burzliwej na cichą.				
Inne	Witamina C	5 g	Butelkowanie	---
Rozpuszczone w 500 ml wody butelkowanej niegazowanej.				

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