

American East Coast NE IPA Kaufland

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **56.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castlemalting pale ale	12 kg (84.5%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (3.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (1.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (1.4%)	60 %	---
Ziarno	carablond	0.3 kg (2.1%)	75 %	20
Ziarno	płatki ryżowe	0.2 kg (1.4%)	78.3 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.8 kg (5.6%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	40 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Experimental 09326	30 g	20 min	4.8 %
Gotowanie	Sabro	30 g	20 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	experimental 13459	20 g	5 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	20 g	5 min	15.8 %

Whirlpool	experimental 13459	20 g	0 min	6.2 %
Na zimno	Sabro	70 g	3 dni	15.8 %
Na zimno	Sabro	60 g	5 dni	15.8 %
Na zimno	Experimental 09326	60 g	4 dni	4.8 %
Na zimno	experimental 13459	80 g	3 dni	6.2 %
Na zimno	Strata	80 g	3 dni	15.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Płynne	200 ml	---