

American IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **16**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2750 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2942.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2220 L**
- Całkowita objętość zacieru **2960 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2220 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **1462.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2942.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	500 kg (67.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	75 kg (10.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	90 kg (12.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	75 kg (10.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	1000 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	1000 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	1000 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	3786.67 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	66666.67 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Wyeast 1056
Chmielenie zmniejszyć do do 52 IBU, zastosowano oryginalne ilości (po 1 uncji każdego chmielu)

17 wrz 2020, 23:05