

Aroma IPA

- Gęstość **15.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **13.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (62.5%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (12.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (12.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Caramunich Malt | 1 kg (12.5%) | 71.7 % | 110 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Waimea | 120 g | 15 min | 17 % |
| Whirlpool | Waimea | 90 g | 20 min | 17 % |
| Na zimno | Waimea | 90 g | 3 dni | 17 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- sód caramunich TYP I dodajemy na 72C, Whirlpool w temperaturze 77C

24 gru 2015, 13:28