

#B016 Press IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **52**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (46.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1 kg (15.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (15.4%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.5 kg (7.7%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Carared | 0.5 kg (7.7%) | 75 % | 39 |
| Cukier | Brown Sugar, Dark | 0.5 kg (7.7%) | 100 % | 99 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 45 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 0 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 0 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 0 min | 12 % |

| | | | | |
|----------|----------|------|-------|--------|
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 20 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 10 g | 3 dni | 10 % |

Notatki

- start 30.12.2021 18BLG 20L
3 sty 2022, 21:08