

## BA English IPA 14\* BLG

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **6.2**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (6.3%)	75 %	65

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Horizon	10 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	10 min	5 %
Na zimno	Horizon	10 g	4 dni	14 %
Na zimno	East Kent Goldings	20 g	4 dni	5.1 %
Na zimno	Willamette	10 g	4 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- Gotowanie 65min  
Burzliwa 18°C--22°C 7 dni  
Cicha 18°C--22°C 7 dni  
Butelkowanie 110g na 20L  
Leżakowanie I 18°C--22°C 4 dni  
Leżakowanie II 15°C ok. 2 tyg.  
27 paź 2020, 10:14