

## 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