

Bartollo IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **31**
- SRM **12.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.1%)	79 %	45
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.1%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.1%)	73 %	120
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (20.7%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Zula	15 g	60 min	8.3 %
Na zimno	Chinook	30 g	7 dni	13 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	7 dni	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	15 g	7 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis