

BIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **52**
- SRM **23.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (84.5%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (7%)	70 %	812
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.2%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	45 min	6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	15 min	5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

Drożdże

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

Notatki

- Cukier 300g!
1 sty 2018, 13:49