

BIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **84**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (88.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.42 kg (7.4%)	75 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (4.4%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Calypso	20 g	10 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Calypso	15 g	0 min	15.3 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Calypso	60 g	5 dni	15.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- 15.07 Brewed
1.070 - 17 BLG with 18 l of wort after hopping
Temperature fermentation 19 deg

26.07 Secondary fermentation 1.014
15 lip 2018, 01:33