

Born To IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.5 kg (94.7%)	80 %	8
Ziarno	Cara Ruby Castlemalting	0.25 kg (5.3%)	80 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	21 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Ahtanum	13.5 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Chinook	21 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Ahtanum	13.5 g	30 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	27 g	5 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	13.5 g	5 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	13.5 g	5 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	13.5 g	5 min	11.2 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	11.2 %
Na zimno	Ahtanum	40 g	5 dni	3.4 %
Na zimno	Simcoe	40 g	5 dni	11.4 %

Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	5 dni	11.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Chinook30
 Athanum 20
 Nelson 15
 26 kwi 2016, 09:49