

BROK East Coast IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **74**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (76.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.45 kg (12.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (7.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.12 kg (3.4%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	22 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	4 g	25 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	4 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	4 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	4 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade PL	4 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Amarillo	4 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade PL	6 g	0 min	5.2 %
Whirlpool	Citra	6 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	2 dni	10 %

Na zimno	Citra	15 g	2 dni	12 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	2 dni	5.2 %
Na zimno	Amarillo	15 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Based on:
<https://brokreacja.pl/uwarz-sobie-the-chemist/>

I've messed up this batch. I forgot to wash some parts of my bucket, so on the next day the fermentation started, even without adding the yeasts. Unfortunately, this batch went into the toilet.
7 gru 2020, 18:51