

Brooklyn East IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **68**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (63.8%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (21.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.3 kg (3.2%)	74 %	158
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1.1 kg (11.7%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	50 g	60 min	17 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Centennial	50 g	5 min	10.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	20 g	7 dni	5.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	192.36 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	-----------	-----------

Notatki

- Na zimno wrzucic amerykańskie chmiele z zamrażarki
23 lip 2017, 11:22