

## BS51 PLAIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **51**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (66.7%)	82 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (33.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	30 min	5.5 %
Whirlpool	Lunga	10 g	20 min	10 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	4 dni	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska ryżowa	200 g	Gotowanie	15 min