

CERVUS IPPA lunga single hop Pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **9.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20%)	79 %	14
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (20%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---