

## Close Enough Cream IPA 3

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **37**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (39.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.6 kg (34.2%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (19.7%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.6%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	11 %
Whirlpool	Zula	70 g	20 min	8.3 %
Na zimno	Zula	130 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	lunga	80 g	3 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	111 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	20 min

### Notatki

- bez lakto 16,2 BLG  
12 lis 2022, 14:07