

CZYSZCZENIE MAGAZYNU EXP2/20 SINGLE HOP IPA 12,5 BLG # 69

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **69**
- SRM **10.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (12.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (24.4%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (12.2%)	78 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (12.2%)	78 %	8
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.6 kg (14.6%)	73 %	110
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (24.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	EXP 2/20 PH	50 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	EXP 2/20 PH	25 g	15 min	8.1 %
Whirlpool	EXP 2/20 PH	25 g	1 min	8.1 %
Na zimno	EXP 2/20 PH	50 g	3 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis