

El Dorado IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **81**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (59.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (8.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.5%)	83 %	5
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (17.1%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	6.8 %
Na zimno	El Dorado	30 g	9 dni	12.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis