

Elder Polish IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **52**
- SRM **8.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (61.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (30.8%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	lunga	40 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	35 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	0 min	11 %
Na zimno	lunga	30 g	7 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Piwo robione ze starych, ponad 3-letnich składników.
12 paź 2017, 15:26