

English IPA v3 #56

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **52**
- SRM **7.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.28 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - pilzneński	5 kg (82%)	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz - Caramelpils	0.1 kg (1.6%)	75 %	5
Ziarno	Bestmalz - monachijski I	0.75 kg (12.3%)	80 %	16
Ziarno	Chateau - Crystal	0.25 kg (4.1%)	78 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	16 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus	31.3 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	40 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	40 g	5 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	1 min	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	60 g	4 dni	4.5 %

Na zimno	Mandarina Bavaria	60 g	4 dni	7.6 %
----------	-------------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	210 ml	Fermentum Mobile
ponad miesięczna gęstwa				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	3.44 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	3.77 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	3 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min