

First IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **52**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **31 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (62.5%) | --- % | --- |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (18.8%) | --- % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (18.8%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Agnus CZ | 40 g | 30 min | 9.65 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 40 g | 20 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 40 g | 10 min | 5.2 % |
| Na zimno | Cascade PL | 30 g | 10 dni | 5.2 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- Słabo reaktywne słody, zacieranie prawie 3h bo była skrobia cały czas
1 wrz 2020, 14:02