

flower IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **13.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2 kg (30.3%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.5%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	50 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Polaris	20 g	10 min	16.3 %
Gotowanie	Polaris	10 g	1 min	16.3 %
Gotowanie	fantasia	20 g	1 min	4.3 %
Na zimno	fantasia	80 g	4 dni	4.3 %
Na zimno	polaris	20 g	4 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	gozdawa
-----------------------------	-----	-------	------	---------