

Fruit Ipa :D

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **48**
- SRM **6.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **35.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (84.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (8.5%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (4.2%)	75 %	45
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (2.5%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	90 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP059	Ale	Płynne	30 ml	White Labs

Notatki

- Do jednej części to jest 20 litrów zostanie dodana jeżyna a do drugiej części ananas i kokos wyprażony -
płatki
3 wrz 2018, 11:00