

GIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **62**
- SRM **11.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	7 kg (49.3%)	80 %	7
Ziarno	Słód pszeniczny	1 kg (7%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (1.4%)	70 %	1000
Ziarno	Mep©Lager	6 kg (42.3%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	100 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Perle	160 g	5 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
English ALE	Ale	Gęstwa	450 ml	Bunkier

Notatki

- GIPA - German Indian Pale Ale

Piwo chmielone szyszkami - szyszki zajebane z plantacji z Niemiec podczas zbioru.
Przechowywane w reklamówkach z biedry.
Sypiemy dużo - jebać biedę.
29 lis 2018, 16:01