

Golden Autumn IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **91**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.8 kg (88.9%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (6.3%)	75 %	50
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (4.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	75 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	25 min	13 %
Whirlpool	Chinook	10 g	60 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	6 g	60 min	10 %
Whirlpool	Citra	2 g	60 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	6 g	60 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Amarillo	12 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	60 min