

HopIPA 15l

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (80.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.44 kg (9.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.26 kg (5.8%)	79 %	90
Ziarno	caragold	0.15 kg (3.4%)	80 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	14.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6.6 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5.7 g	Gotowanie	80 min

Inne	płatki błyskawiczne	250 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	owoce tropikalne	450 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	owoce tropikalne	450 g	Fermentacja cicha	10 dni
Ziolo	jałowiec	50 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	jałowiec	17 g	Fermentacja cicha	10 dni
Ziolo	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	zest z cytrusów	35 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	zest z cytrusów	30 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	mech irlandzki	3.75 g	Gotowanie	15 min