

lipa

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **44**
- SRM **7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	6 kg (75.9%)	78 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.3%)	79 %	16
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Challenger	60 g	1 min	5.1 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	60 g	1 min	9.4 %
Gotowanie	Marynka	40 g	30 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

- Fermentacja burzliwa 9 dni w 18 stopniach Celsjusza, cicha ok 2 tygodni w temperaturze 18 stopni Celsjusza
30 kwi 2020, 21:04