

Indian Pale ale 14 BLG

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **65**
- SRM **30.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	2.1 kg (43.7%)	73 %	120
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	2.38 kg (49.5%)	73 %	120
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.33 kg (6.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	47.62 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	38.1 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Suche	9.52 g	Mangrove Jack's

Notatki

- 16 litrów wstępnie

13,5 litra do wysładzania.
10 gru 2022, 20:30