

IPA #1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **550 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **592.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **396 L**
- Całkowita objętość zacieru **506 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **396 L** wody do zacierania do **55.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **306.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **592.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	70 kg (63.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	40 kg (36.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	100 g	60 min	13.1 %
Brzezka przednia	Amarillo	100 g	60 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	300 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	300 g	10 min	12 %
Whirlpool	Equinox	1000 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Amarillo	1000 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	1000 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	1000 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	500 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Equinox	500 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp095	Ale	Płynne	1500 ml	---

Notatki

- Fermentacja:
Początek: 18 C
Koniec: 21 C
26 lis 2019, 14:24