

IPA#1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **8.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.16 kg (2.3%)	70 %	299
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (17.5%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	1 kg (14.6%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ctz	25 g	60 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	50 g	0 min	6.7 %
Na zimno	Marynka	100 g	3 dni	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	5 min
------------	----------------	------	-----------	-------

Notatki

- Płatki pszenne i orkiszowe uprzednio kleikuje
14 paź 2020, 19:53