

IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **21**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **100 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (7.9%)	79 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.3%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (6.3%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	1 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	1 min	7.1 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	1 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	1 min	8.8 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12 %

Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	8.8 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Kultury	400 g	Fermentis

Notatki

- Top cropping
13 lip 2018, 17:58