

IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **26**
- SRM **6.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (72.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (27.8%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- słody wsypujemy do 10,8l wody o temperaturze 69oC,
 - następnie przez 70 min. zacieramy jedno-temperaturowo utrzymując zacier w temperaturze 67-68oC,
 - następnie przez podgrzanie do 78oC,
 - następnie wyladujecie w 6l wody o temperaturze 75oC.
- 25 sie 2019, 15:39