

IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **59**
- SRM **7.3**
- 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 **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **61.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.6 kg (65.2%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (14.2%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.2%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carared	0.45 kg (6.4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade USA	30 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade USA	20 g	5 dni	7.1 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Płynne	125 ml	wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- cukier kandyzowany dodać w 3-4 dniu fermentacji. BLG bez cukru powinno wyjść ok 10 BLG. fermentacja w temp. początek 20°C końcówka 25°C. Burzliwa do czasu aż BLG spadnie w okolice 3 stopni.
13 sie 2019, 20:21