

Ipa 2024/2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **106**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.8 kg (62.9%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (13.1%)	78 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.33 kg (4.3%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	40 g	60 min	12.5 %
Whirlpool	Sabro	30 g	90 min	14 %
Whirlpool	Strata	30 g	90 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	90 min	12.2 %
Na zimno	Strata	35 g	5 dni	14 %
Na zimno	Sabro	70 g	5 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	70 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Gałązki świerku	50 g	Gotowanie	90 min