

Ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **45**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77.7 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.2 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep Pilsner | 2.3 kg (36.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2 kg (31.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.4 kg (6.3%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Dekstrynowy Viking Malt | 0.2 kg (3.2%) | 82 % | 2 |
| Ziarno | Carahell Weyermann | 0.2 kg (3.2%) | 81 % | 20 |
| Ziarno | Caraaroma Weyermann | 0.2 kg (3.2%) | 81 % | 350 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (15.9%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 12.3 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 20 min | 10.1 % |
| Whirlpool | Ekuanot | 40 g | 15 min | 13.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------------------------------|-----|--------|--------|------------|
| WLP013 - London Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 300 ml | White Labs |
|------------------------------|-----|--------|--------|------------|

Notatki

- Zacieranie w worku (BIAB).
6 paź 2021, 09:59