

IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **38**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (16.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Sabro	55 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	8 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	0 min

Czynnik do wody	Chlorek wapnia	12 g	Zacieranie	0 min
-----------------	----------------	------	------------	-------

Notatki

- Czynniki dodane do wody podczas wystadzanie.
25 kwi 2022, 15:45