

IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **7.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (80.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.7 kg (11.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (4.8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (3.2%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 25 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Marynka | 30 g | 7 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Ziolo | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 8 g | Zacieranie | 60 min |

Notatki

- Fermentacja w temperaturze 17-18 'C
Nagazowanie 2 stopnie (na 20l ok 100g glukozy)
8 sty 2017, 20:32