

IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (62%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7.8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.2 kg (3.1%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.75 kg (27.1%) | 81 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 15 g | 5 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 15 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 4 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- Warka uwarzona dnia 11,02,2017, do wyładzania użyłem 17 l wody, odparowało 5l. Drożdże zadane w 21°C, po półgodzinie zjechałem do 13*.
11 lut 2017, 21:53