

IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (100%)	79 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	10 g	25 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	20 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	15 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	5 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	0 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	0 min	8.8 %

Drożdże

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

Notatki

- chłodnica
25 kwi 2017, 13:49