

## IPA Base

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **39**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (92.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafoam	0.25 kg (3.8%)	81 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Summit	10 g	30 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	100 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	80 g	14 dni	10.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Skórka grejpfruta	1 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	1 g	Gotowanie	0 min

## Notatki

- Fermentacja w 20 stopniach celsjusza.

Grejfrut: skórki z 4 sztuk

1 do gotowania na zero minut

Pozostale zanurzyć w wodce i wraz z nią dodać na cicho (przy około 5 BLG)

Pomarańcza: skórki z 1 sztuki - też w wodce.

Cara foam zastąpione cara claire.

4 grapefruity na 36h przed butelkowaniem!!

I use 4 ruby red grapefruits peel brewing and the juice 2 to 4 in the keg.

1 oz - 30g

1 oz Centennial Pellet 10 First Wort 36.75

0.5 oz Cascade Pellet 6.3 Boil 15 min 5.22

1 oz Mosaic Pellet 12.5 Boil 6 min 9.8

1 oz Citra Pellet 11.6 Boil 6 min 9.09

1 oz Citra Pellet 12.8 Dry Hop 5 days

1.5 oz Mosaic Pellet 12.5 Dry Hop 5 days

0.5 oz Cascade Pellet 6.3 Dry Hop 5 days

21.8.18

Dodano po 50g Cascade NZ 7% alfa i Wai-iti 2.8% alfa.

27.8.18

BLG na poziomie: 5

11.9.18 Butelkowanie przy 4 blg

3 sie 2018, 00:06