

IPA dr Kobak

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **62**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5.7 kg (83.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (5.9%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.9%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.3 kg (4.4%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	15 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- około 0,5l gęstwy American Ale II

Fermentacja burzliwa - 7 dni w temperaturze około 16-18°C

Fermentacja cicha - 11 dni w temperaturze 16°C

13 gru 2020, 11:57