

IPA - gładkie cięcie #5

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **81**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.5%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.07 kg (1.3%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (11.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (64.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL	7 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	14 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %

Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Cascade PL	35 g	30 min	5.2 %
Whirlpool	Citra	35 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	160 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao, suszona skórka gorzkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- wyszło 25,5L - 12blg
odfermentowało do 3blg przed chmieleniem na zimno
20 paź 2018, 19:08