

IPA IPECZKA IPKA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **60**
- SRM **8.1**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min w 78C**
- Wysładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (45.5%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (45.5%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Galena	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Zyθος	15 g	55 min	11 %
Gotowanie	Liberty	15 g	55 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zyθος	15 g	65 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	15 g	65 min	4.5 %
Whirlpool	Liberty	30 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Notatki

- Z gęstwy zrobiono starter na suchym ekstrakcie.
25 sie 2018, 11:37