

IPA Janek

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **44**
- SRM **4.3**
- 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 **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (14.3%)	90 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (14.3%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.9 %
Gotowanie	Warrior	25 g	20 min	15.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	35 g	5 min	15.9 %
Whirlpool	Chinook	50 g	5 min	13 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	13 %
Na zimno	Equinox	100 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	6 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól epsom	6 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Wirflock	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- Zeszło do 2.3 blg 7.1% alko
23 lip 2020, 22:01