

IPA Menes

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **61**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5.3 kg (91.4%)	80 %	8
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.5 kg (8.6%)	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Challenger	15 g	15 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	3 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	gips piwowarski	4 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- ABV (Alcohol By Volume, ang. alkohol objętościowo)

International Bitterness Units - międzynarodowe jednostki gorycz

Standard Reference Method - System zapisu koloru piwa. 0 - 4 bardzo jasny, 4 - 7 złoty, 7 - 11 bursztynowy, 11 - 14 czerwony, 18 - 25 brązowy, 25+ czarny.

12 mar 2021, 09:01