

IPA no nowym

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **29.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Flagon | 10 kg (95.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Simpsons - Caramalt Light | 0.5 kg (4.8%) | 76 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 15 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- zacieranie 31,5 l
wystadzanie do 13 blog - chyba 19 litrów.
gypsum - 6,3
chlórek wapnia - 12,5
sól epsom - 10,4
soda oczyszczona - 6
kreda - 10,4

25 min - 1.061 sg / ph - 5,8
40 min - 1,069 sg / ph - 5,56
70 min - 1,077 sg / ph - 5,6
mash out - 1,065 / ph - 5,65
przed gotowaniem - 10,60 / ph - 5,68
13 sie 2021, 17:27