

IPA v15 #117

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **55**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **21.8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85.1 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.88 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	3.2 kg (62.1%)	82.2 %	4.8
Ziarno	Viking - pszeniczny	0.3 kg (5.8%)	81 %	5
Ziarno	Viking - wiedeński	0.85 kg (16.5%)	79 %	8.6
Ziarno	Viking - monachijski I	0.75 kg (14.6%)	79 %	16
Ziarno	Chateau - cara gold	0.05 kg (1%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Columbus	30 g	15 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	5 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconners Flight	30 g	1 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	1 min	14.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Falconners Flight	40 g	2 dni	10.3 %

Na zimno	Galaxy	20 g	2 dni	14.5 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	460 ml	White Labs
49-dniowa gęstwa				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	5.72 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	0 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	epsom	0.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	kwas askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---