

IPA v19 #141

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **58**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **19.3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84.9 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 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 **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | pilzneński - viking | 2.524 kg (48.5%) | 80 % | 3.6 |
| Ziarno | pale ale - viking | 1.276 kg (24.5%) | 80 % | 5.5 |
| Ziarno | płatki owsiane | 0.215 kg (4.1%) | 83 % | 3 |
| Ziarno | pszeniczny - bestmalz | 0.3 kg (5.8%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | wiedeński - viking | 0.088 kg (1.7%) | 79 % | 8.6 |
| Ziarno | monachijski II - viking | 0.4 kg (7.7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | karmelowy30 - viking | 0.3 kg (5.8%) | 73 % | 30 |
| Ziarno | biscuit - chateau | 0.1 kg (1.9%) | 77 % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 16 g | 60 min | 14.7 % |
| Gotowanie | CTZ | 20 g | 15 min | 10.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 30 g | 5 min | 7.8 % |

| | | | | |
|---------------------------|----------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Strata | 25 g | 5 min | 14.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 25 g | 5 min | 9.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Talus | 20 g | 5 min | 7.9 % |
| Na zimno | Strata | 29 g | 2 dni | 14.5 % |
| Na zimno | Oktawia | 40 g | 2 dni | 7.8 % |
| Na zimno | Lotus | 20 g | 2 dni | 15.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 15 g | 2 dni | 9.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 175 ml | Fermentum Mobile |
| 30-dniowa gęstwa | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------------|--------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | gips | 3 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | kwask mlekowy 80% [ml] | 4.49 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | chlerek wapnia [ml] | 0 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | epsom | 0.5 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 15 min |
| Czynnik do wody | kwask askorbinowy | 4 g | Butelkowanie | --- |