

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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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	---