

IPA v2

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **45**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (73.9%)	95 %	26
Suchy ekstrakt	Briess DME - Golden Light	1.2 kg (26.1%)	95 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	50 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10.4 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10.4 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	6.9 %
Na zimno	Simcoe	10 g	4 dni	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	50 min	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Munich malt	227 g	Zacieranie	30 min
Inne	Crystal 10 malt	454 g	Zacieranie	30 min

Notatki

- Heat 5 gallons of water to 170°F (77°C). Steep the grains for 30 minutes. Bring the wort to a boil. Once you reach a rolling boil, add a quarter of the malt extract. Boil for 60 minutes following the hops schedule. After flameout, add the remaining malt extract.

Let ferment at 68°F (20°C) for 2 weeks. After fermentation, add the remaining hops to the vessel. Dry hop for 1 week, then bottle or keg.

UWAGA: - przy moczeniu tych sładów w takich ilościach podbiło to jednak ekstrakt i wyszło więcej niż chciałem - wyszło 18 Blg na 23 L finalnego piwa. Następnym razem dałbym jednak mniej DME (nie 800g a może 200g - tak żeby bez ziaren ucelować w 14 Blg).

11 sty 2020, 09:30