

# IPANEMA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.6 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **47.6 L** wody do zacierania do **61.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **40.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **70.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (35.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (35.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (11.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Karmelowy 30	0.5 kg (2.9%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (8.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (2.9%)	60 %	3
Ziarno	Viking Caramel Pale	0.5 kg (2.9%)	75 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Ekuanot	10 g	60 min	14 %
Brzezka przednia	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Brzezka przednia	Citra	10 g	60 min	12 %
Brzezka przednia	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Ekuanot	30 g	30 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %

Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	7 dni	14 %
2 dzień burzliwej fermentacji na pianę - biotransformacja.				
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	7 dni	14 %
1 dzień cichej fermentacji				
Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	40 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	3 dni	14 %
3 dni przed butelkowaniem				
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	33 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Chlorek wapniowy (roztwór)	10 g	Zacieranie	---

## Notatki

- Uzupelnienie brzeczki nastawnej wodą mineralną 9 L.  
20 cze 2021, 00:34