

IPATEA #3

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.5 kg (44.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 1.5 kg (26.5%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Weyerman - Carahell | 0.2 kg (3.5%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (8.8%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.5 kg (8.8%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.45 kg (8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|--|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbu | 30 g | 30 min | 15.7 % |
| Gotowanie | Amarillo USA | 25 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | African Queen (RPA) | 30 g | 5 min | 11 % |
| Na zimno | Amarillo USA | 40 g | 3 dni | 9.5 % |
| Chmiel zalany wodą o temperaturze 50 stopni i pozostawiony na 1.5h następnie przefiltrowano i uzyskaną wodę chmielową(300ml) wiano do piwa | | | | |
| Na zimno | Citra | 40 g | 3 dni | 12.9 % |

Chmiel zalany wodą o temperaturze 50 stopni i pozostawiony na 1.5h następnie przefiltrowano i uzyskaną wodę chmielową(300ml) wiano do piwa

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|--------|-------|--------------|
| WLP 518 kveik | Ale | Gęstwa | 40 ml | FM |
| Nie wystartowały po 24h dodano suche drożdże NN z Coprsa start po 5 h | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|---|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Herbata Senscha | 11 g | Fermentacja cicha | 2 dni |
| Przed zadaniem herbata zalana wodą o temperaturze 50' pozostawiona na 1.5 godziny. Następnie przefiltrowano | | | | |
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 4 g | Gotowanie | 10 min |