

IPATEA #5

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **62**
- SRM **5.2**
- 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 **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 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 **18 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Słód CaraBody Viking Malt (Strzegom)	1 kg (16.7%)	--- %	8
Ziarno	Weyerman - Carahell	0.25 kg (4.2%)	77 %	26
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.2%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy (AUS)	35 g	40 min	15 %
Gotowanie	Citra (USA)	35 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo(USA)	35 g	5 min	9 %
Na zimno	Amarillo(USA)	40 g	3 dni	9 %

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 (USA)	40 g	3 dni	12 %
----------	--------------	------	-------	------

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
WLP518 Opshaug Kveik Ale	Ale	Gęstwa	40 ml	White Labs

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
------------	----------------	-----	-----------	--------