

IPATEA #8

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **4.8**
- 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 **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (48.5%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (7.8%)	80 %	16
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (15.5%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.7%)	80 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.9%)	79 %	45
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.9%)	77 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra (USA)	35 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo(USA)	35 g	5 min	9 %
Na zimno	Citra (USA)	65 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

Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9 %
----------	----------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	50 ml	FM

Nie wystartowały po 24h dodano suche drożdże NN z Coprsa start po 5 h

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarki	4 g	Zacieranie	80 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min