

Ipka Pipka

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU ---
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	6 kg (80%)	80.5 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.7%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (6.7%)	85 %	5
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (2.7%)	75 %	43
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	0.2 kg (2.7%)	78 %	108
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.1 kg (1.3%)	75 %	55

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	0 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	7.3 %
Na zimno	Azacca	35 g	4 dni	10.6 %

Na zimno	El Dorado	35 g	4 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	35 g	3 dni	8 %
Na zimno	Centennial	35 g	3 dni	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum Mobile FM55 Green Hill	Ale	Płynne	30 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gypsum	3 g	Zacieranie	---

Notatki

- Podwójnie chmielona najpierwszy 70g Azacca i El Dorado w 3 dniu fermentacji na około 3 do 4 dni a drugie doładowanie na 3 dni przed rozlewem po obniżeniu temperatury fermentacji do 14 stopni.
2 cze 2019, 17:02