

lunga ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **63**
- SRM **10.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (80.4%)	81 %	4
Ziarno	caramel aromatic	0.5 kg (8.9%)	78 %	180
Ziarno	Spelt castle malting orkiszowy	0.6 kg (10.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga szyszka ogródkowa	40 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga szyszka ogródkowa	30 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	lunga szyszka ogródkowa	30 g	30 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Kolsch	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---
-----------------	-----------------	-----	------------	-----