

Izabella + Simcoe Mam nadzieję, że Leśne aromaty IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (70.9%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany	1 kg (14.2%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.7%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (3.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	25 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Izabella	50 g	5 min	5.1 %
Na zimno	Izabella	100 g	5 dni	5.1 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc 1/2 tabletki	1 g	Gotowanie	0 min
Inne	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---