

# Izabella Talus

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **42**
- SRM **5.4**
- Styl **American 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (72.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	10 g	40 min	6 %
Gotowanie	Talus USA	10 g	40 min	8.2 %
Gotowanie	Izabella	40 g	20 min	6 %
Gotowanie	Talus USA	40 g	20 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	talus USA	50 g	5 min	8.2 %
Na zimno	Izabella	50 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP077 Tropicale Yeast Blend	Ale	Gęstwa	70 ml	---