

Jungle IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **55**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (87.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.9%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (4.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	30 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	7.6 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus	20 g	5 min	13.7 %
Na zimno	Cascade	20 g	10 dni	7.6 %
Na zimno	Columbus	10 g	5 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- burzliwa 7 dni 16 stopni
cicha 14 dni 12 stopni
18 lis 2018, 14:55