

kłejk ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.6%)	79 %	10
Ziarno	Briess DME - Golden Light	0.3 kg (4.5%)	95 %	8
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (4.5%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	45 min	11 %
Gotowanie	Citra	10 g	25 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	25 min	6 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	25 min	5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	5 min	5 %
Whirlpool	Citra	10 g	1 min	12 %

Whirlpool	Cascade	10 g	1 min	6 %
Whirlpool	Ahtanum	10 g	1 min	5 %

Notatki

- na zimno citra cascade sabro po 15g
6 lip 2021, 21:41