

Ko-op IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **48 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 10 kg (76.9%) | 79 % | 6 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 1 kg (7.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 2 kg (15.4%) | 79 % | 130 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 60 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 15 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 10 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Mosaic | 15 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

| | | | | |
|-------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale K-97 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|-------------|-----|-------|--------|-----------|

Notatki

- Brzeczka podzielona na dwie części, fermentowana dwoma rodzajami drożdży
14 maj 2020, 00:16