

Koko IPA :D

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **63**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **32.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (68%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (22.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	60 g	90 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	90 g	5 min	15 %
Na zimno	Sabro	90 g	7 dni	15 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	7 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki kokosowe	200 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Dodać płatki kokosowe 200g wcześniej wyprażone w piekarniku
22 kwi 2019, 08:32