

# KORONA PIWO

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **62**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	2 kg (33.3%)	79 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (8.3%)	73 %	120
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.3%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	25 min	11 %
Whirlpool	Summer	50 g	0 min	5.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	10 g	0 min	16.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	6 g	6 dni	16.5 %
Na zimno	cascsade	8 g	6 dni	7.1 %
Na zimno	cascade	10 g	3 dni	7.1 %

## Notatki

- Starter drożdżowy: 12.09.2018 31,9o Blg  
20ml ; White Labs PurePitch™ WLP715  
H2O: 400ml  
miód: 250ml (234ml dla 30oBlg)

15.09.2018 refr. 27,8 > 25.1oBlg  
5,3% 23,1% odfermentowania.

16.09.2018 ref 26,8 > 23,3oBlg  
6,8% 29,5% odfermentowania.

17.09.2018 ref 24,1 > 18,8oBlg  
10% 44% odfermetnowania  
12 wrz 2018, 20:42