

Lato za pasem - NE IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **48**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.5 kg (81.4%)	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (18.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	15 min	12.6 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	20 min	12.6 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	18 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Sorachi Ace	35 g	3 dni	10.4 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Ahtanum	25 g	3 dni	3.4 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Notatki

- Piwo na cichej będzie podzielone na dwa:
 - 1) Mosaic 100g
 - 2) Nelson Sauvin 18gSorachi Ace 35g
Cascade 40g
Ahtanum 25g
19 maj 2020, 13:23