

## Lekka ne ipa z modyfikacją wody

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (63.5%)	80 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (7.9%)	80 %	39
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.9%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (6.3%)	75 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	5 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	35 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	28 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	10 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask fosforowy	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	---

## Notatki

- chmiel equinox 60 g i chmiel cascade 30 g do fermentacji burzliwej  
21 lis 2021, 16:46