

Lodówkowe IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **41**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (18.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (7.4%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	26 g	30 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Notatki

- 1,061/15 początkowa

3 wrz 2022, 17:38