

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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj 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