

Masters of Ipa

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **48**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- 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 **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 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 **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (81.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

wlp095 burlington ale yeast	Ale	Gęstwa	75 ml	white labs
--------------------------------	-----	--------	-------	------------

Notatki

- JP2GMD
+10g soli niejedowanej na początek zacierania
+7,5ml kwasu mlekowego na początek zacierania +2ml do wysładzania
whirlpool około 15min. temp 80st. C
21.07.19r.- wyszło 18l (dolany 1l mineralnej)->19l; 12blg->11blg
4.08.19r.- butelkowanie: 18.5l 2,0CO2 ok. 94g glukozy
13 lip 2019, 20:00