

Midwest ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **57**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.7 kg (65.9%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (17.1%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (12.2%)	61 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.9%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	7.3 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	34 g	20 min	1 %
Whirlpool	Centennial	26 g	25 min	1 %
Whirlpool	Citra	15 g	25 min	1 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	25 min	1 %

Drożdże

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

WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	100 ml	White Labs
------------------------	-----	--------	--------	------------

Notatki

- Whirlpool 80-68 stopni 25min
29 lip 2022, 12:54