

Nazi IPA 14Blg

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **18**
- SRM **4.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 75C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (93.8%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (6.3%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | fantasia | 30 g | 60 min | 4.2 % |
| Gotowanie | hallertauer mittelfruh | 20 g | 10 min | 4.3 % |
| Gotowanie | fantasia | 10 g | 10 min | 4.2 % |
| Gotowanie | hallertauer mittelfruh | 10 g | 1 min | 4.3 % |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 10 g | 1 min | 9.8 % |
| Gotowanie | fantasia | 10 g | 1 min | 4.2 % |
| Na zimno | Hallertau Blanc | 20 g | 4 dni | 9.8 % |
| Na zimno | Fantasia | 10 g | 4 dni | 4.2 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | whirfloc | 2 g | Gotowanie | 10 min |