

niuinglant

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **60.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale IREKS	4.6 kg (71.9%)	80 %	8
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (15.6%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	34 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12.3 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12.3 %
Whirlpool	Citra (hop stand w 66*)	20 g	45 min	12.3 %

Whirlpool	Simcoe (hop stand w 66*)	60 g	45 min	12.9 %
-----------	--------------------------	------	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Pszenica skleikowana w 3 L wody w 70-75* przez 25min, potem zagotowane i wrzucone zaraz po słodach w 55*C. UStalone na 62*C
3 lis 2017, 15:51