

No worries mate - Vic Secret single hop session IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (20%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale Zero | 3.5 kg (70%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (10%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Vic Secret | 5 g | 60 min | 16.3 % |
| Gotowanie | Vic Secret | 10 g | 20 min | 16.3 % |
| Gotowanie | Vic Secret | 45 g | 5 min | 16.3 % |
| Na zimno | Vic Secret | 60 g | 5 dni | 16.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|---------------------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc T (1szt ~2g) | 2 g | Gotowanie | 10 min |