

NZIPKA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **55**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 75C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (25.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	43 g	60 min	12.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	0 min	10.8 %
Whirlpool	Waimea	25 g	0 min	13.6 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	2 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	15 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Waimea	12 g	2 dni	13.6 %
Na zimno	Galaxy	19 g	2 dni	14.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	2 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Waimea	15 g	2 dni	17 %

Na zimno	Galaxy	20 g	2 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	30 g	1 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Inne	cukier biały	70 g	Butelkowanie	---
Inne	witamina c	3 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Chłodzenie do 72
Whirpool przez 35 minut od 69,5 do 61

Po 10 dniach burzliwej przelanie na cicha i chmiel. 3,5-4 blg

Pierwsza dawka chmielu w hop spiderze w 20 stopniach
6 mar 2019, 02:09