

October IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **84**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (73.5%)	83 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (4.4%)	85 %	3
Dodatek	łuska ryżowa	0.2 kg (2.9%)	1 %	0
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.3 kg (4.4%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	0 min	5 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	5 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	15 min	5 %

Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
starter 1,2 l, 24 h, data 26.09.2020				