

"P"IPA "P"IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **2**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (76.9%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.7%)	75 %	30
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (7.7%)	85 %	5
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (7.7%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Marynka 2017 PL	50 g	1 min	8.5 %
Whirlpool	Bramling cross UK 2016	50 g	1 min	7.5 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruit DE 2017	50 g	1 min	3.9 %
Whirlpool	Archer UK 2016	50 g	1 min	4.5 %
Na zimno	Mandarina Bavaria DE 2017	50 g	3 dni	7.8 %
Na zimno	Ekuanot US 2017	50 g	3 dni	12.8 %

Na zimno	Willamette US 2017	50 g	3 dni	6.1 %
Na zimno	Taiheke NZ 2018	100 g	3 dni	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile