PACIFIC IPA #31

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **---**
- IBU **61**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Pale Ale	5 kg *(91.6%)*	80.5 %	6
Ziarno	Bestmalz pszeniczny	0.2 kg *(3.7%)*	82 %	4.5
Ziarno	Viking rye	0.1 kg *(1.8%)*	81 %	8
Ziarno	Bestmalz Caramelpils	0.1 kg *(1.8%)*	75 %	5
Ziarno	Chateau Special B Malt	0.06 kg *(1.1%)*	77 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	8 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Topaz	10 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	7 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	7 min	14.5 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	7 min	7.7 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	7.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	3 g	Gotowanie	7 min
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy	6.5 g	Zacieranie	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.