

Performens IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **68**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6 kg (85.7%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (14.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 70 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Puławski | 50 g | 15 min | 6.9 % |
| Na zimno | Chinook PL | 100 g | 3 dni | 8.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 100 ml | FM |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 2 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | Siarczan wapnia | 5 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | Cynk + odżywka | 1 g | Gotowanie | 60 min |
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Wodan z Biedry 3
27 wrz 2020, 18:56