

## Perlage IPA na Kickstarter

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Zagęszczony sok z białych winogron 65Blg - Profimator	3 kg (50%)	65 %	1
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	100 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	50 g	1 min	11 %
Whirlpool	Perle	50 g	-5 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM40 Pszeniczny Łan	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Koszt produkcji:
  - 40butelek = 40zł
  - ekstrakt winogronowy 3kg = 42zł (przy zakupie 6kg za 84zł)
  - FM40 = 24zł
  - Chmiel Oktawia 100g = 15zł
  - Perle 100g = 6,90zł
  - Hallertauer Blanc 90g = 12,20zł

Kurier 15zł  
Viking Pale Ale 3kg =  $3/25 * 74zł = 9zł$   
21 mar 2017, 20:55