

pijalna IPA 6000 I

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3150 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3795 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2467.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **3290 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2467.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2150 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3795 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	660 kg (80.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	37.5 kg (4.6%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	75 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking Carabody	50 kg (6.1%)	75 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	1500 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	2500 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	2500 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	2500 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	2500 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Citra	10000 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	10000 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	3500 g	fermentis