

PIPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (90.9%)	92 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.1%)	90 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	8.7 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	20 min	5.9 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Lubelski	20 g	5 min	4.3 %
Na zimno	Oktawia	30 g	7 dni	7.8 %
Na zimno	Sybilla	30 g	8 dni	5.9 %
Na zimno	Lubelski	30 g	8 dni	4.3 %
Na zimno	Marynka	10 g	8 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	6 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Po 10 dniach burzliwej
alc. 5.3% Odfermentowanie 82.2%
Po 8 dniach cichej
alc. 5.7% Odfermentowanie 88.0%

Zabutelkowane 02.03.17 z 160g glukozy
22 lut 2017, 19:10