

Przechyl Krytyczny IPA 16BLG

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **34**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.2 L** wody do zacierania do **37.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **35C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **31.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (63.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (15.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (7.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (3.2%)	70 %	299
Ziarno	Żytni	0.6 kg (3.8%)	85 %	10
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1 kg (6.3%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	35 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Puławski	8 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	lunga	35 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	50 g	5 min	14.3 %
Na zimno	Chinook	50 g	7 dni	13 %

Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Draught	Ale	Gęstwa	400 ml	#48

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfoc	2 g	Gotowanie	15 min