

Raipa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **29**
- SRM **8.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (78.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.56 kg (12.2%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.42 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.025 kg (0.5%)	50 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	10 g	30 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	35 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	100 g	2 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---
Voss lallemand	Ale	Suche	7 g	---

Notatki

- Warka podzielona na pol
24 lis 2020, 12:31