

# Rooibos IPA #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **42**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	4 kg (66.7%)	80 %	6
Ziarno	wiedeński Viking Malt	1 kg (16.7%)	79 %	9
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	70 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka (Polishhops) - granulat	30 g	90 min	7.7 %
Gotowanie	Marynka (Polishhops) - granulat	10 g	20 min	7.7 %
Gotowanie	Pałacowy (Polishhops) - granulat	10 g	20 min	7.6 %
Gotowanie	Zombie (Polishhops) - granulat	10 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Marynka (Polishhops) - granulat	30 g	0 min	7.7 %

Whirlpool	Pałacowy (Polishhops) - granulát	40 g	0 min	7.6 %
Whirlpool	Zombie (Polishhops) - granulát	40 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Marynka (Polishhops) - granulát	50 g	3 dni	7.7 %
Na zimno	Pałacowy (Polishhops) - granulát	50 g	3 dni	7.6 %
Na zimno	Zombie (Polishhops) - granulát	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	lunga (Polishhops) - granulát	70 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05 (2 pokolenie)	Ale	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (zacieranie)	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (wystadzanie)	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Herbata Rooibos 5 x 37.5g	187 g	Gotowanie	0 min
Inne	Pożywka dla drożdży Browin Kombi	3 g	Gotowanie	0 min

## Notatki

- Whirlpool <80C 30 min  
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO  
82.8 0.0 131.0 57.1 173.8 0.084  
Mash pH \*: 5.35  
SO42-/Cl- ratio: 3.0 More Bitter  
25 maj 2019, 12:03