

# 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
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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