

Seson ipa v2 11maj

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (38.5%)	80 %	7
Ziarno	Pilznieński	1.4 kg (17.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (25.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's