

Seszyn ipa dwa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.9%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (15.9%)	61 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	45 min	11 %
Whirlpool	Mix 150	150 g	20 min	1 %

Notatki

- bru1 25g equanot 15g sorashi ace 25g oktawia 25g summint 15g sabro 15g cascade pl 25g chmiele rocznik 2019
40l wody 6g gipsu g4 chlorek wapnia 4g soli epon
2 cze 2021, 21:28