

# SH El Dorado IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **65**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **56.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep@ Pils                  | 2 kg (40%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Mep@Ale                    | 1.9 kg (38%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.5 kg (10%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | CrispMalting Wheat toasted | 0.5 kg (10%) | 82 %       | 29  |
| Ziarno | Simpsons - Dextrin         | 0.1 kg (2%)  | 67.5 %     | 1.6 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Iunga Polish Hops | 12 g  | 60 min | 10 %       |
| Whirlpool | El Dorado         | 80 g  | 15 min | 14.3 %     |
| Na zimno  | El Dorado         | 120 g | 2 dni  | 14.3 %     |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP051 - California Ale V Yeast | Ale | Gęstwa | 100 ml | White Labs   |

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ             | Nazwa             | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | CaCl <sub>2</sub> | 3.4 g | Zacieranie | 80 min |
| Czynnik do wody | Sól Epsom         | 1 g   | Zacieranie | 80 min |

### Notatki

- RO - 5l, kran - 21,5l  
XSD844L  
Ca - 102,3  
Mg - 16,3  
Na - 85,3  
Cl - 164,9  
SO<sub>4</sub> - 53,2  
rez.alk - 117,6  
CaCO<sub>3</sub> - 200,1  
31 gru 2020, 16:59