

# 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