

SH Vic Secret IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **71**
- SRM **6.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **666 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (96.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Caramel Aromatic	0.2 kg (3.5%)	75 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	20 g	50 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	30 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	40 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Vic Secret	30 g	15 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	60 g	3 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Gęstwa	140 ml	Danstar