

Sie zobaczy BIPA TB

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **61**
- SRM **4.9**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (44%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (45.9%)	80 %	5
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (3.7%)	78 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2.8%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (3.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	cukier kandyzowany	200 g	10 min	1 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP540 - Abbey IV Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Notatki

- litrowy starter 10 BLG
2 kwi 2020, 11:45