

Simple IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **57**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **58.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (80.4%)	81 %	4
Ziarno	Malteurop Pszeniczny	0.5 kg (8.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Caramel Pale	0.1 kg (1.8%)	75 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	25 g	75 min	13.5 %
Gotowanie	Cashmere	30 g	15 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	120 ml	White Labs
--------------------------------	-----	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	3 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 100% wody RO.
Oczekiwany profil:
Ca 68, Mg 12, Na 8, SO4 148, Cl 49.
7 wrz 2018, 12:37