

sosnowa ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **52.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **67.5 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **52.5 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **25.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 10 kg (66.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 2.5 kg (16.7%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 2.5 kg (16.7%) | 78 % | 18 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 30 g | 5 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 5 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Blanc | 15 g | 0 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|------------|-------|-----------|--------|
| Ziolo | pędy sosny | 200 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- drożdże 30 pln
chmiele 9 pln
1 gru 2024, 22:40