

## Sour IPA 2020

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **31**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 4 kg (57.1%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (14.3%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC      | 1 kg (14.3%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 1 kg (14.3%) | 79 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cashmere      | 10 g  | 60 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 10 g  | 60 min | 11 %       |
| Whirlpool | Azacca        | 50 g  | 5 min  | 14 %       |
| Whirlpool | Cashmere      | 40 g  | 5 min  | 8.8 %      |
| Whirlpool | Nelson Sauvin | 40 g  | 5 min  | 11 %       |
| Na zimno  | Azacca        | 50 g  | 3 dni  | 14 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvin | 50 g  | 3 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Cashmere      | 50 g  | 3 dni  | 8.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g  | Danstar      |

### Notatki

- Sour ipa - 23,5l wody (ph zacieru zbity do 5,4), 12 l wysładzanie (ph 5.5), brzezka przednia 16,5, brzezka z wysładzania - 14blg, dalsze wysłodki -9blg, blg przed gotowaniem -13,5. Brzezki prawie 30l. Ph po wstępnym przegotowaniu 5.8 zbite do ~5. 15 kapsulek sanprobi (lacto plantarum). Po 48h ph spadło do 3.5, BLG początkowe 16. Fermentacja 2,5 tygodnia, spadło do 4,5BLG. fermentowane głównie w ~16-17stopniach, na kilka dni przeniesione do ~23st, aczkolwiek blg juz nie spadło. wyszło 33 butelki (16,5l) 11 maj 2020, 23:13