

## #Sowa 21 - Brut IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (30%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Denali	20 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	30 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	60 g	0 min	18 %
Na zimno	Denali	50 g	6 dni	15 %
Na zimno	Eureka!	60 g	3 dni	18 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoamylaza	5 g	Zacieranie	70 min

### Notatki

- 21.06.2020 - glukoamylaza poszła w całości (4 g) na 70 minut zacierania). Po zatarciu wyszło 13 BLG, Odfermentowało do 1 BLG 03.07.2020.

Przelane na cichą, dodany chmiel Denali i Eureka - zmieniłem oryginalny przepis.  
Chmiele wrzucone w siatce. Siatka nie zatonała, pojawiły się tlenowce i szlag trafił całość.  
*6 gru 2020, 18:49*