

## Stone IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **59**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.96 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (87.9%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.14 kg (2.9%)	75 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.14 kg (2.9%)	75 %	39
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	16 g	90 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	13 g	90 min	15.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Centennial	43 g	---	9.5 %
Na zimno	Chinook	4.8 g	---	13 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs

## Notatki

- Fermentacja 22stopnie az do odfermentowania 3.2P potem schlodzenie do 17 stopni albo do 10 (bo tyle mam w piwnicy) - po 24h zlac z drozdzy potem na zimno centennial 2.18 grama na litr oraz chinook 0,24 grama na litr -36 godzin w 17 stopniach (albo w 10) nastepnie schlodzic o 1,1 !! i tak trzymac tydzien :D  
*25 sty 2021, 19:11*