

Storm Rider - Pacific IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	15 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	15 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	15 min	16.3 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Motueka	50 g	0 min	7 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %
Na zimno	Motueka	50 g	4 dni	7 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	15 %
Na zimno	Vic Secret	20 g	4 dni	16.3 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	150 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-------	-----------

Notatki

- Hop Stand - Whirlpool : 80C - 30 min.
Drożdże - gęstwa US-05 ok.150 ml
13 sie 2020, 15:09