

# Stratus Undulatus

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.9**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (6.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Strata	10 g	30 min	13.6 %
Na zimno	Amarillo	80 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	80 g	3 dni	12 %
Na zimno	Strata	40 g	3 dni	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- Modyfikacja wody profil IPA.  
*14 lip 2021, 19:14*