

## Św.Klara IPA (St. Clara)

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **58**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Castle Malting	1 kg (14.3%)	80 %	3
Ziarno	Pale Ale Castle Malting	1 kg (14.3%)	80 %	8.5
Ziarno	Viking Malt Monachijski typ II	1 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński Viking Malt	4 kg (57.1%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Eureka!	50 g	7 dni	18 %
Na zimno	Topaz	50 g	3 dni	15 %

### Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
<p>starter przygotowujemy wg instrukcji Fermentum Mobile</p> <p>Starter drożdżowy (B) - to metoda wymagająca przygotowania drożdży przynajmniej na dzień przed zadaniem do brzezki. Jej zaletą jest zwiększenie ilości komórek oraz aktywności drożdży przez co zwiększa się znacząco wydajność procesu fermentacji. Metoda ta jest zalecaną metodą użytkowania drożdży płynnych Fermentum Mobile. Sposób wykonania: w rondlu lub małym garnku gotujemy około litra wody. Następnie gasimy gaz i rozpuszczamy w wodzie ok 100 g suchego ekstraktu słodowego (zamiennie można użyć ok. 120g płynnego ekstraktu). Po rozpuszczeniu ekstraktu, tak przygotowaną brzezkę ponownie doprowadzamy do wrzenia i gotujemy kilka minut celem wyjałowienia. Przed zakończeniem gotowania przykrywamy garnek przykrywką i po około 1 min. zdejmujemy z gazu. Chłodzimy zawartość zamkniętego garnka, najlepiej poprzez zanurzenie w większym naczyniu wypełnionym zimną wodą. Po ostudzeniu do temp. poniżej 30 °C przelewamy zawartość garnka do wysterylizowanego naczynia (słoik, kolba, butelka), wlewamy zawartość fiolki (patrz metoda bezpośrednia), mieszamy i przykrywamy dość szczelnie kawałkiem folii aluminiowej. Naczynie odstawiamy w ciepłe miejsce (temp. około 22-25 °C) i pozostawiamy (inkubujemy) drożdże od 24 do 48 godzin. Aby uzyskać lepszy efekt namnażania drożdży, należy regularnie mieszać hodowlę drożdży zawartość naczynia ze starterem). Powoduje to ciągłe natlenianie pożywki (brzezki), co sprzyja namnażaniu komórek drożdżowych, a także powoduje efektywniejsze doprowadzenie substancji odżywczych do komórek drożdży. Tak przygotowany starter po zakończeniu inkubacji wlewamy w całości do brzezki piwnej. W przypadku, gdy nie chcemy aby smak startera wpłynął na smak docelowego piwa, schładzamy całość w lodówce, tak aby drożdże osadziły się na dnie naczynia. Następnie zlewamy użytą brzezkę starterową a pozostałą na dnie gęstwą drożdżową doprowadzamy do temp. zadania i łączymy z główną porcją brzezki piwnej.</p>				