

# szycha

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann® Pilzneński Premium	5 kg (83.3%)	80.5 %	3
Ziarno	Weyermann® CARAPILS®	1 kg (16.7%)	75 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PŁ-101	50 g	60 min	6 %
Whirlpool	PŁ-101	200 g	10 min	6 %
Na zimno	PŁ-101	170 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	4 g	Gotowanie	10 min

Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Epsom	7 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	0.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Chlorek magnezu	1 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Żelatyna	10 g	Fermentacja cicha	2 dni

## Notatki

- Ca-104.1/Mg-27.1/Na-17/Cl-45.7/SO4-161.9/HCO3-nie wiem/

Fermentacja:

17°C - 1 dzień

17-22°C - 5 dni

22°C - 2 dni

Chmienie na zimno:

15°C - 3 dni

°C najniższa jak się da- leżakowanie- ok. 10 dni

3 paź 2024, 00:40