

TB IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.9 kg (53.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.4 kg (32.9%) | 80 % | 4 |
| Dodatek | płatki owsiane | 1 kg (13.7%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Citra | 53 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 47 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Cascade | 62 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Simcoe | 100 g | 7 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 100 g | 9 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Bravo | 44 g | 9 dni | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us05 | Ale | Suche | 22 g | --- |

uwodnione

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | tabletki whirlfloc | 1 g | Gotowanie | 20 min |

Notatki

- Po schłodzeniu wyszło trochę ponad 15 BLG
18 dnia fermentacji zeszło do 7 BLG
16 lut 2021, 19:19