

The Notorious I.P.A.

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (61.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.3 kg (12.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (12.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.1 kg (4.1%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.15 kg (6.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.1 kg (4.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 2.5 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 12.5 g | 20 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 7.5 g | 20 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 4 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 5 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 17.5 g | 5 dni | 12 % |

| | | | | |
|----------|----------|------|-------|--------|
| Na zimno | Palisade | 25 g | 5 dni | 6.1 % |
| Na zimno | Dr Rudi | 25 g | 5 dni | 11.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Notatki

- Zadać drożdże w 17 st.
Fermentacja burzliwa 7 dni, 19 st.
Fermentacja cicha 14 dni, 12-15 st.
25 maj 2018, 11:32