

# Thiolized IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (64.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (12.9%)	60 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (6.5%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic Dep	65 g	30 min	12.2 %
Zacieranie	Mosaic	10 g	60 min	12.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-404	Ale	Gęstwa	150 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	mango puree	1200 g	Fermentacja cicha	3 dni

## Notatki

- Woda RO:kran 27.5L -> 3.5 ml kwas mlekowy

20RO + 7.5 kran  
22 sie 2024, 16:03