

Tropical IPA #2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Maris Otter	5.5 kg (84%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny - Strzegom	0.3 kg (4.6%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.25 kg (3.8%)	1 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	70 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

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

Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	---------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Columbus - 50g
Centennial - 50g
Citra - 50g
Amarillo - 100g
7 paź 2016, 21:09