

USA IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **58**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 67C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (76.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19%)	79 %	10
Ziarno	zakwaszający	0.25 kg (4.8%)	78 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1450 Denny's Favorite 50	Ale	Płynne	250 ml	gestwa

Notatki

- Gęstwa zadana 27.04.2019. 18:00 Wyeast 1450 Denny's Favorite 50

03.05 - zlanie na cichą + 20gr CITRA. 3,5 BLG

06.05 - dodanie 20gr CITRA

27 kwi 2019, 16:41