

# Verdant IPA - David Heath

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **44**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (62.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (15.7%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (13.8%)	85 %	3
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.25 kg (4.9%)	78 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.14 kg (2.8%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	9 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	Magnum	20 g	7 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	35 g	20 min	9 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	20 min	11.3 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	9 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	11.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	120 ml	Lallemand

## Notatki

- Na podstawie przepisu: <https://www.youtube.com/watch?v=Wre4XX7cFko>  
19 lut 2021, 13:39