

WC IPA#13

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (28.8%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (28.8%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	1 min	9.5 %
Poniższe hop stand 85C				
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Warzenie - 31 X 2017
Początkowa - 14 BLG
Końcowa - 1,5
Burzliwa - 17/18C
Rozlew - 31 XII 2017
ABV - 6,8%
CO2 - 2.4 ;
140zł
15 lis 2017, 10:20