

wcipa listopad 2018

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **53**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	7 kg (81.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (11.7%)	85 %	5
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (5.8%)	78.3 %	2
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.081 kg (0.9%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	25 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	14.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
DIPA	Ale	Gęstwa	200 ml	OmegaYeast