

# Weselne IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **39.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (8.3%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	1 kg (8.3%)	77 %	26
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1 kg (8.3%)	75 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	20 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	60 g	10 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Notatki

- kwas mlekowy 15 ml do zacierania
- kwas mlekowy 15 ml do wystadzania
- sól epsom 5g

17 sie 2019, 10:54