

Yakima Valley - BRU 1 i caliente New England IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (73.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga Polish hops	20 g	20 min	11.3 %
Whirlpool	BRU - 1	56 g	5 min	14.4 %
Whirlpool	caliente	56 g	5 min	15.7 %
Na zimno	caliente	72 g	3 dni	15.7 %
Na zimno	BRU - 1	56 g	3 dni	14.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LONDON ALE III	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	H ₃ PO ₄	10 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	Whirfloc	4 g	Gotowanie	5 min