

Yakima Valley - Caliente - New England IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **49**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (87.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat Polish hops	20 g	20 min	11.2 %
Whirlpool	caliente	80 g	15 min	13 %
Na zimno	caliente	150 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	300 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	H3PO4	10 g	Zacieranie	90 min

Klarowanie	Whirfloc	4 g	Gotowanie	5 min
------------	----------	-----	-----------	-------