

# Zdziczała IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **65**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.4%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13 %
Na zimno	Centennial	40 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Chinook	30 g	7 dni	13 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	35 ml	White Labs
WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	35 ml	White Labs
WLP653 - Brettanomyces lambicus	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

### Notatki

- 1) Wykonać starter drożdżowy - 2l (7-10dni)  
2) Dopasować profil wody  
3) Zastanowić się nad wyborem drożdży lub mieszanką  
29 paź 2017, 17:29