

## Zest IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **60**
- SRM **4.3**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Colorado Pale Base        | 2 kg (33.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszoniczny                | 1 kg (16.7%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński       | 1 kg (16.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise | 2 kg (33.3%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do   | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | lunga             | 15 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie  | lunga             | 20 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie  | Mandarina Bavaria | 30 g  | 20 min | 10 %       |
| Gotowanie  | Huell Melon       | 30 g  | 20 min | 7.5 %      |
| Gotowanie  | Huell Melon       | 20 g  | 5 min  | 7.5 %      |
| Gotowanie  | Mandarina Bavaria | 20 g  | 5 min  | 10 %       |
| Na zimno   | Mandarina Bavaria | 50 g  | 6 dni  | 10 %       |
| Na zimno   | Huell Melon       | 50 g  | 6 dni  | 7.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa             | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Zest z Ctryny     | 25 g  | Fermentacja cicha | 6 dni |
| Przyprawa | Zest z Pomarańczy | 25 g  | Fermentacja cicha | 6 dni |

### Notatki

- Doprowadzanie do temp ~68 st -  
Woda - 65 - zasyp sładów - zbitcie temp do 55 st.  
Mały ogień i podnoszenie temp do ~68st w 30min, mieszając  
Osiągnięta temp - wsypianie 15g lungi i Dehydratyzowanych skórek pomarańczy  
Po 80min od doprowadzenia wody do 68st podgrzanie brzezki do 78 st i wysładzanie  
Chmielenie zgodne z powyżej

Przygotowanie zestu - przygotowany w trakcie warzenia (czytaj dwa tyg maceracji) i macerowany w wódce  
czystej

Przy zlewaniu na cichą całość łąduje w brzezce wraz z dawką chmielu na zimno

6 paź 2018, 08:01