

Data: PROTOKÓŁ WARKI NR: IPA Gatunek piwa:

## SŁÓD

Zasyp słoðu	Rodzaj:	Producent:
Typ:	Pale Ale Weyerman	ilość: 4,4
Typ:	Caraamber	ilość: 0,3
Typ:		ilość:
Typ:		ilość:
Typ:		ilość:
Typ:		ilość:
Typ:		ilość:
Typ:		ilość:
Razem	4,7 KG	

## WODA

Twardość:	30 n	Zmiękczenie:	12 gr
Nalew główny:	15 L	Nalew uzupełniający:	15 L

## PROCES ZACIERANIA

Rodzaj zacierania:	infuzyjny	Start temp.: 67
Przerwa 1:	60"/67 C	Przerwa 3: 76/76 C
Przerwa 2:	72"/10 C	Przerwa 4:

## FILTROWANIE

Początkowe stężenie ekstraktu:	20 %
Nalew uzupełniający:	15 L
Sumarycznie ilość ekstraktu:	28 L
Stężenie ekstraktu po nalewie:	17 %

## GOTOWANIE

Chmiel rodzaj			
Marynka	ilość:	40 Zadano	5 min.
Challanger	ilość	20 Zadano	35 min.
Fuggles	ilość:	10 Zadano	62 min.
Fuggles - zimno	ilość	20 Zadano	cicha 7 dni
Czas gotowania	65 minut		
Objętość po gotowaniu		21 L	
Brzeczka podstawowa - stężenie		17 %	
Ciężar właściwy		1,06 OG	
Wydajność warzelnia	<b>77,44</b>		

## FERMENTACJA

Rodzaj drożdży	Safale US-56	Objętość	L
Data startu fazy burzliwa		Temperatura	Cels.
Data zlewania			
Stężenie		%	
Data startu fazy cichej			
Objętość		L	
Temperatura			

## Rozlew

