

177 Imperial Cold IPA MPPD24

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **60**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	7.4 kg (91.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6.2%)	70 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (2.5%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Sabro	50 g	11 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	5 dni	11 %
Na zimno	Sabro	100 g	5 dni	15 %
Na zimno	Mosaic cryo	25 g	5 dni	20 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew - Novalager	Lager	Gęstwa	350 ml	---

Notatki

- Piwo zajęło 4 miejsce w Kieleckim konkursie piw domowych 2024
Oraz 5 miejsce w Mistrzostwach Polski Piwowarów Domowych 2024
4 maj 2024, 07:26