

181 East Coast IPA MPPD24

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **61**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (80%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (4.8%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	33 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	17 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	simcoe cryo	25 g	5 dni	20 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Citra Cryo	25 g	5 dni	20 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

- Piwo zajęło 1 miejsce na Mistrzostwach Polski Piwowarów Domowych 2024
16 cze 2024, 13:19