

#213 Coffee IPA MPPD25

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **53**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5.9 kg (92.9%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	8 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	6 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe Cryo	25 g	5 dni	21 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Citra Cryo	25 g	5 dni	21 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa MACAW	50 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Woda do zacierania:
R/O - 15l
Kranówka - 14,5l
Ph - 5,3 zbite kwasem mlekowym
Gips piwowarski - 2g

50g kawy w ziarnach MACAW - świeżo palona przez Blue Orca Coffee
6 paź 2024, 19:34