

#52 Smoked Juicy IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (20%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	8.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	0 dni	8.5 %
Na zimno	Amarillo	120 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Amarillo	100 g	2 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Chmilenie "na zimno 0 dni" - dodanie do 2-3 dnia fermentacji burzliwej.

25 kwi 2020, 20:01