

BA Vermont IPA 14,0 Blg

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.2 kg (100%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	13.4 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	30 g	5 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	11.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.5 %
Na zimno	Falconer's Flight	30 g	3 dni	10.7 %
Na zimno	Cantennial	30 g	3 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Przepis Browamator

Zacieranie:

Do 12l wody wsypać słód i trzymać w temp 62-64 stopnie do negatywnej próby skrobiowej (60 min).

Podgrzać do 72 stopni i trzymać 10 min

Podgrzać do 77 stopni i filtrować.

Wysładzać do zebrania 22l brzezki.

Chmienie:

Gotować 40 minut

10g Equinox w 30 minucie gotowania.

20g Equinox w 35 minucie gotowania

30g Falconers - 30g Mosaic w momencie zakończenia gotowania.

Fermentacja

W temp 19-21 stopni przez 7 dni, potem zostawić na czas chmienia na zimno 3-4 dni.

Na zimno dodać po 30g Falconers, Mosaic i Cantennial

Butelkowanie:

Dodać 100g glukozy na 20 litrów.

Po zabutelkowaniu trzymać 2 tyg. w temp. 19-21 stopni.

Potem trzymać poniżej 15 stopni.

Optymalnie wypić przez 1-2 tyg.

19 lip 2018, 09:01