

BA VERMONT IPA 14* BLG

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **46**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 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	10 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	30 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Sterling	30 g	4 dni	4.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10.5 g	Safale

Notatki

- Gotowanie 40 min
Burzliwa 19°C--21°C 7 dni
Cicha bez dekantowania dopóki nie skończy pracy.
Butelkowanie 100g na 20L
Leżakowanie I 18°C--22°C 4 dni
Leżakowanie II 15°C ok. 2 tyg.
27 paź 2020, 11:17