

Baltazar Brut IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (10.3%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min

Czynnik do wody	chlorek wapnia	1 g	Zacieranie	60 min
-----------------	----------------	-----	------------	--------

Notatki

- do zacierania:
glukoamylaza 1ml przy 62 stopniach C
kwas mlekowy 5ml
14 paź 2018, 14:34