

Belgian IPA vol 1

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **51**
- SRM **5.3**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (64.3%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (2.9%)	79 %	22
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (14.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	50 g	60 min	9 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	simcoe USA	5 g	30 min	12.9 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	citra USA	20 g	5 min	12.9 %
Whirlpool	simcoe USA	20 g	5 min	12.9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Cukier dodać 15 minut przed końcem gotowania.
Wysładzać wodą o temp. 78 st C
Po gotowaniu Dodać chmiel na smak i aromat na wyłączenie palnika, schłodzenie do 78 C i następnie 20 minut hopstandu w 78 c. Potem schłodzenie do temperatury zadania brzezki.
Ważne - należy przez hopsider przelewać łyżką brzezkę podczas hopstandu.
Schłodzić do 17 stC i dodać drożdże.
Fermentować w temp. min. 17 st (dolna temp.), potem ma się podnieść do 23-29stC. Po ok 14 dniach przełać na cichą. Cicha fermentacja - ok. 1-2stC przez 3 tygodnie.
14 sty 2023, 19:09