

Bora Bora IIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **47**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (12.8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	El Dorado	50 g	20 min	13.7 %
Whirlpool	Vic Secret	20 g	20 min	18.4 %
Na zimno	El Dorado	50 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	3 dni	18.4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	zest z cytrusów	100 g	Fermentacja cicha	4 dni
------	-----------------	-------	-------------------	-------

Notatki

- Imperial IPA El Dorado/Vic Secret z dodatkiem zestu z cytrusów (cytryna, grejpfrut, pomarańcze)

Specjalne piwo uwarzone jako warka no.20
8 cze 2018, 11:26