

Cold IPA Flex Simcoe Citra

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **50**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min w 67C**
- Wyszładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	5 kg (89.3%)	80.5 %	2
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.4 kg (7.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	7 g	60 min	65 %
Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Woda RO:kran
zacieranie 24,5L - 2,5 ml kwas mlekowy 2.5 gr gips
wyszładzanie 6L - 2 ml kwas mlekowy

2 wrz 2023, 20:13