

double cold ipa

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **51**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.65 kg (86.9%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.7 kg (13.1%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín 2022	15 g	40 min	11.3 %
Gotowanie	Nectarón 2023	40 g	10 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín 2022	35 g	5 min	11.3 %
Whirlpool	Nectarón 2023	60 g	15 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- Whirlpool 80 stopni - 15minut

Woda kryształ żywiecki + chlorek wapnia + gips
-SO4 223
-Cl 77
-Ca 137

Gęstwa tygodniowa
13 gru 2024, 23:13