

Feniks - Imperial IPA -ogien w szopie wesele-

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **61**
- SRM **8.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (59.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt Premium	1.8 kg (21.5%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (6%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carared	0.7 kg (8.4%)	75 %	45
Cukier	Cukier	0.36 kg (4.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	30 g	80 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	45 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	7.4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	7.4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	7.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %
---------------------------	---------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- do edycji
m
chmiele cicha
26 mar 2020, 20:01