

Foggy IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **88**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.6%)	78 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.55 kg (10.2%)	78.3 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	83 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (9.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (10.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	70 g	60 min	12 %
Brzeczka przednia	Citra	30 g	70 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic Cryo	15 g	5 min	21.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro Cryo	15 g	5 min	20.5 %

Whirlpool	Mosaic Cryo	35 g	15 min	21.3 %
Whirlpool	Sabro Cryo	35 g	15 min	20.5 %
Na zimno	Talus Cryo	50 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K-97	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	9 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	MgCl	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCO3	1 g	Zacieranie	60 min
Inne	Łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Enzym	3 g	Zacieranie	60 min
Inne	Pożywka	2 g	Gotowanie	10 min
Inne	SpringFerm	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Profil wody(chmielowy):Ca-90.4/Mg-7.1/Na-4/Cl-47.8/SO4-149.1/HCO3-57
Sole, Enzym, Łuska ryżowa i 70g Citry dodane razem ze słodami na początku zacierania
Kwas mlekowy do korekty pH zacieru (5.30) i brzeczki nastawnej (5.10)
30g Citry dodane do brzeczki przedniej zaraz na początku filtracji
Brzeczka nastawna dzielona na 2 fermentory, jeden fermentowany drożdżami K-97, drugi Verdant IPA
Plan fermentacji: start w 20°C i swobodny wzrost do 23°C
21 sty 2024, 15:43