

FOREST LUTRA IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **53**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (80%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Summit	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Ekuanot	15 g	15 min	14 %
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	3 min	12 %
Gotowanie	Summit	50 g	3 min	13 %
Gotowanie	Ekuanot	50 g	3 min	14 %
Na zimno	Sorachi Ace	35 g	2 dni	12 %
Na zimno	Summit	35 g	2 dni	13 %
Na zimno	Ekuanot	35 g	2 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
KVEIK LUTRA	Ale	Gęstwa	100 ml	Kentaki/Gotkowski

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól Epsom	1 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Wirlfloc T	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Dodanie na ostatnie 15 minut gotowania 375 gramow pedow swierku i na ostatnie 5 min gotowania 200 ml soku z pedow sosny.
25 wrz 2021, 16:37