HBC1019 Verdant IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg *(61.5%)*	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg *(15.4%)*	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg *(23.1%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Saaz (Czech Republic)	45 g	60 min	3 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	10 %
Na zimno	HBC 1019	200 g	3 dni	8.8 %

Drożdże

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

Notatki

- Zacieranie 24L -> 2.5 ml kwas mlekowy
  Wysładzanie 6.7L -> 1 ml kwas mlekowy
  3 paź 2024, 20:43

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.