

IMP CC JUICE IPA tylko whirlpool

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **11**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3.5 kg (46.1%)	81 %	4
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	2.2 kg (28.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (7.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	80 min	10 %
Whirlpool	Citra	40 g	80 min	13.5 %
Whirlpool	Galaxy	40 g	80 min	15 %
Whirlpool	cascade	40 g	80 min	7 %
Na zimno	Cascade	50 g	6 dni	7 %
Na zimno	Citra	50 g	6 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	6 dni	15 %

Na zimno	Mosaic	50 g	6 dni	14 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Whirlpool od 95oC 1/3, od 88oC druga część, od 82oC trzecia. Potem 1/3 na burzliwą ostatnie 4-5 dni, 2/3 na cichą.
30 paź 2017, 21:24