

Imperial IPA citra/mosaic

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **72**
- SRM **11.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (77.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.5%)	75 %	150
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (3.2%)	78 %	100
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (6.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	10 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	60 g	3 min	12.9 %
Na zimno	Citra	100 g	7 dni	12.9 %
Na zimno	Lemon drop	70 g	7 dni	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Burzliwa: 18-21°C, 7-10 dni
Cicha: 18-21°C, 7 dni (chmilenie na zimno)

Butelkowanie: 6g glukozy na 1L piwa

Leżakowanie: 30 dni

29 gru 2020, 08:49