

IPA Centenial + Idaho 7

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **22**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (16.7%)	82 %	4
Ziarno	castlemalting - pils	3 kg (50%)	82 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1 kg (16.7%)	80.5 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Simpsons - Malted Oats	0.5 kg (8.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvign	50 g	15 min	9.9 %
Whirlpool	Idaho 7	30 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Idaho 7	100 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	60 g	3 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

oyl-071 lutra	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega Yeast
---------------	-----	--------	--------	-------------

Notatki

- Warka podzielona na 2 fermentory w jednym Lutra w drugim Wyeast 1272

Modyfikacja wody RO jonizowanej:

Ph zacieru po wrzuceniu słodów zmierzone i dostosowane do 5.2

Woda do zacierania zmodyfikowana do 5.2

6ml chlorku wapnia (4 zacier , 2 wysładzanie)

14 kwi 2021, 16:23