

IPA dla Bartka

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.8 kg (88.9%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (7.4%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe TB	30 g	60 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe TB	20 g	5 min	14.4 %
Na zimno	Citra CP	100 g	3 dni	13.9 %
Na zimno	Mosaic CP	50 g	3 dni	12.2 %
Na zimno	Mosaic CP	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe TB	40 g	3 dni	14.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile

Notatki

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

- Woda RO:kran 1:1
zacieranie 21L -> 2ml kwas mlekowy, 2 ml gips
wysładzanie 7.8L -> 2.5ml kwas mlekowy
15 cze 2024, 15:38