

ipA PIP

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.1 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.1 kg (10.1%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (27.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.72 kg (6.6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	40 g	40 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16.1 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowski	10 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	nacl	8 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Dzisiaj zrobiłem degustację porównawczą z oryginałem. Moje jest trochę ciemniejsze, więc zrezygnowałbym z monachijskiego lub dał go połowę mniej. Aromat jest bardzo zbliżony, ale moje jest trochę bardziej owocowe w zapachu, więc można by zrezygnować z Amarillo przy chmieleniu na zimno. Robiłem jeszcze wersję bez chmielenia na zimno, ale uważam że wyszedł lekki niewypał, więc również nie próbuj. Smak - prawie identyczny :) Polecam spróbować.
11 maj 2020, 21:25
- Stawiam że było to FM 23 albo 20.
11 maj 2020, 21:26