

Ipka Lutra

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **41**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Extra Pale Ale	4.8 kg (76.2%)	82 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (23.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra cryo	50 g	25 min	23 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	8.6 %
Na zimno	Mosaic Cryo	25 g	2 dni	21.3 %
Na zimno	cryo pop	25 g	2 dni	24.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	100 ml	Omega

Notatki

- Woda 28,8L -> 3ml kwas mlekowy, RO:kran 1:1
20 gru 2024, 17:00