

Low Alco Polish IPA

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyśladzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (68.9%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4.1%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.03 kg (0.8%)	78 %	400
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (6.9%)	61 %	5
Ziarno	Żytni	0.2 kg (5.5%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rody Hodowlane	15 g	40 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	25 g	5 min	7 %
Whirlpool	Rody Hodowlane	35 g	30 min	9.3 %
Whirlpool	Książęcy	25 g	30 min	7 %
Na zimno	Książęcy	100 g	4 dni	7 %
Na zimno	Rody Hodowlane	100 g	4 dni	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	50 g	0 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Żar Tropików	Ale	Płynne	40 ml	FM

Notatki

- Żar Tropików to starter 1l
6 sie 2024, 06:19