

Lutra Rice IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **57**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (16.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook CP	15 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Columbus MX	20 g	30 min	15.5 %
Na zimno	Citra MX	75 g	2 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic MX	25 g	2 dni	12.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Suche	11 g	Omega

Notatki

- Woda RO:kran 1:1
zacieranie 17L - 3ml kwasu mlekowego
wyladzanie 7L - 3.5ml kwasu mlekowego

2 lis 2022, 17:30