

Mackinac Enigma IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (69.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (13.9%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (8.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mackinac	40 g	15 min	13 %
Na zimno	Mackinac	60 g	3 dni	13 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	3 dni	18.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	150 g	Fermentis

Notatki

- Woda RO:Kran 1:1
Chlorek Wapnia dodany do zacierania 2ml
Woda do wysładzania zakwaszone do 5.6Ph
3 paź 2021, 09:44