

MICRO IPA 1

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **28**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pils	2.8 kg (65.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.6%)	75 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.6%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra (USA)	20 g	40 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra (USA)	60 g	1 min	12.1 %
Na zimno	Cascade (USA)	50 g	8 dni	8.1 %
Po 48h od zadania drożdży.				
Na zimno	Mosaic (USA)	50 g	3 dni	11.4 %
2dni+3dni CC				
Na zimno	Citra (USA)	50 g	3 dni	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-100
Mg-5
Na-15
Cl-150
S04-75
HCO3-25
20 cze 2023, 19:48