

Micro IPA

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (50.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (12.7%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (12.7%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (17.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (6.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	1 min	8.5 %
Na zimno	amerykańskie	50 g	17 dni	10 %

Na zimno	amerykańskie	100 g	7 dni	10 %
----------	--------------	-------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	liście kaffiru	10 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- 50g chmielu w 2 dniu fermentacji burzliwej
100g chmielu na fermentację cichą
10g kaffiru w formie herbatki (zalać wrzątkiem, doprowadzić do wrzenia) ostudzić - na cichą
27 cze 2023, 17:19