

Micro IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (23%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (23%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (23%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (23%)	80 %	16
Ziarno	Caramel Pils Bestmalz	0.35 kg (8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	90 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	200 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- NA wzor
<https://trzechkumpli.pl/piwo/our-new-ipa-hazy-rye-micro-ipa/>
4 wrz 2023, 22:36