

micro IPA SKPD

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **34**
- SRM **2.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (55.6%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (13.9%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (11.1%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (11.1%)	77 %	4
Cukier	maltodextrine	0.3 kg (8.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	2 g	40 min	65 %
Whirlpool	Citra MX	50 g	15 min	11.1 %
Na zimno	Riwaka TB	50 g	4 dni	3.3 %
Na zimno	Simcoe CP	50 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Citra MX	50 g	4 dni	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	50 ml	Omega

Notatki

- Woda RO:kran 1:1
 - zacieranie 15,2L kwas mlekowy 2 ml
 - wysładzanie 12,2L kwas mlekowy 2.5 ml
- 7 lip 2023, 14:27