

Micro IPA z piwowara

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **16**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.9 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 **6.1 L** wody do zacierania do **56.6C**
- 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**
- Wysładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.25 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (14.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	40 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	8 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Ekuanot	25 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	5 g	Lallemand

Notatki

- Fermentacja ma startować od 18°C i podnosimy do 20°C.
Pierwsza porcja chmielu na zimno w drugim dniu fermentacji. Druga porcja "gdy fermentacja zbliża się ku końcowi" albo przy zlewaniu na cichą.

25g Mosaic dodałem w 3 dniu fermentacji (fermentacja późno i słabo wystartowała).
23 lip 2023, 11:14