

Midwest IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **60**
- SRM **3.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3.5 kg (58.3%)	80.5 %	2
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (16.7%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (8.3%)	75 %	5
Ziarno	Viking Malt - słód owsiany	0.5 kg (8.3%)	30 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PP	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra CP	30 g	30 min	12.6 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Citra TB	50 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic PP	100 g	3 dni	11.6 %
Na zimno	Cascade	60 g	3 dni	8.1 %

Drożdże

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

Notatki

- Woda RO:kran modyfikowana kwasem mlekowym
zacieranie 20L - 3.5 ml
wysładzanie 8L - 3.5ml

gips dodany do zacierania 2.5 gr

29 sie 2022, 14:05