

MPPD Cold Imperial IPA v.2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **61**
- SRM **3.3**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 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	Weyermann - Pilsner Malt	5.3 kg (88.3%)	81 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (8.3%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe CP	30 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Simcoe CP	20 g	20 min	14.4 %
Na zimno	Citra CP	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic CP	75 g	3 dni	12.2 %
Na zimno	Simcoe CP	60 g	3 dni	14.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	200 g	Fermentis

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Woda RO:kran 1:1
zacieranie 22.5L -> 2 ml kwas mlekowy, 2 gr gips
wysładzanie 7L -> 2 ml kwas mlekowy
25 mar 2024, 16:57