

No Boil Raw IPA 2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3 kg (73.2%)	80.5 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (17.1%)	80 %	2
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.4 kg (9.8%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	40 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	100 ml	Omega

Notatki

- Woda RO modyfikowana 17.5L
chlerek wapnia: 4,5
gips: 2.2
epsom 2,2
na cl 1

7 cze 2022, 12:52