

No Boil Raw IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **26**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	3 kg (75%)	80.5 %	2
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (12.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (8.8%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.15 kg (3.8%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	CTZ	40 g	15 min	15.8 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	mackinac	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	CTZ	20 g	3 dni	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand

Notatki

- woda ro bez wyladzania modyfikowa 15L

chlerek wapnia: 4,5
gips: 2.2
epsom 2,2
na ci 1

15L wody to za mało, wyszło ok 10.5L płynu o ekstrakcie 18 więc za dużo, dodałem 2L wody i otrzymałem ok 12L o ekstrakcie 15.2 BLF
3 maj 2022, 20:48