

NZ Session IPA PintaXLidl

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **48**
- SRM **3.4**
- 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 **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	6 g	60 min	65 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Superdelic	100 g	3 dni	9 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	3 dni	2.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Zacieranie 17L 10 RO+ 7L kran -> 1ml kwas mlekowy
Wyszładzanie 11L 8 RO + 2 kran -> kwas mlekowy 2.5 ml
2 sty 2024, 19:35