

Oj Chmielu Chmielu- Polish India Pale Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **60**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base Malt	6 kg (93.8%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Puławski	50 g	15 min	6.1 %
Na zimno	Oktawia	100 g	2 dni	7.8 %
Na zimno	Puławski	100 g	2 dni	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	23 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (7 dni w 17-18 st. C)
Cicha (7-8 dni w 17-18 st. C)

Butelkowanie:

Syrop cukrowy (100 g cukru białego w 400 ml wody) na refermentację

Dojrzewanie piwa:

3 tygodnie w temperaturze 16-18 st. C.

SMACZNEGO!

17 lut 2017, 00:42