

Polish IPA Krakowski Konkurs Piw Domowych

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2.4 kg (61.5%)	80.5 %	3
Ziarno	castle malting pilsen	1 kg (25.6%)	83 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (7.7%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	Amora Preta	10 g	15 min	9 %
Gotowanie	Exp 2/20	10 g	15 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	20 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Exp 2/20	20 g	5 min	7.5 %
Na zimno	Amora Preta	65 g	2 dni	9 %
Na zimno	Exp 2/20	65 g	2 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana następująco:
14.3 L do zacierania:
Chlorek wapnia - 2.86 g
Gips piwowarski - 1.43 g
Sprawdzenie Ph i korekta do 5.2-5.4

Dodano: 1ml kwasu mlekowego

6.5 L do wystadzania:
Chlorek wapnia - 4.2 g
Gips piwowarski - 2 g
Sprawdzenie Ph i korekta do 5.2-5.4

Dodano 0.5ml kwasu mlekowego

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)
Epsom - 1.7g/10L
NaCl - 0.6g/10L
21 paź 2021, 18:59