

Polish micro IPA

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **37**
- SRM **2.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński bestmalz	1.7 kg (70.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny crisp	0.45 kg (18.8%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (10.4%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zombie	6 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	exp 3/20	15 g	15 min	9.3 %
Gotowanie	zombie	15 g	15 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	zombie	25 g	0 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	exp 3/20	20 g	0 min	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Notatki

- woda kryształ żywiecki + gips, chlorek wapnia: chlorki siarczki ok 70ppm 1:1

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

24 kwi 2023, 18:44