

Punky Reggae IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **4.5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5.2 kg (100%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	14 g	60 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	28 g	15 min	5 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	14 g	15 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	14 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	14 g	0 min	13 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	14 g	0 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	14 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP005 - British Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs

Notatki

- fermentacja 18-20 st. C, nagazowanie 4-5 tygodni

17 mar 2017, 15:29