

Rooibos IPA #2 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **42**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Soufflet	4 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	wiedeński Viking Malt	1.5 kg (22.1%)	79 %	9
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.7%)	70 %	3
Ziarno	caramel pale - Viking Malt	0.3 kg (4.4%)	75 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Warrior (US) - granulát	25 g	90 min	14.7 %
Whirlpool	Amarillo (US) - granulát	50 g	0 min	8.2 %
Whirlpool	Eureka! (USA) - granulát	50 g	0 min	18 %
Whirlpool	Chinook (PL) - granulát	100 g	0 min	9.1 %
Na zimno	Amarillo (US) - granulát	50 g	3 dni	8.2 %

Na zimno	Eureka! (USA) - granulát	50 g	3 dni	18 %
Na zimno	Chinook (PL) - granulát	100 g	3 dni	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham (1 pokolenie)	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (zacieranie)	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (wysładzanie)	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Inne	Pożywka dla drożdży Browin Kombi	3 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Herbata Rooibos 5 x 37.5g	187 g	Butelkowanie	0 min

Notatki

- Whirlpool <80C 30 min
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
82.8 0.0 131.0 57.1 173.8 0.084
Mash pH *: 5.35
SO42-/Cl- ratio: 3.0 More Bitter
2 cze 2019, 14:38