

SH Double WCIPA Citra PintaXLidl

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **71**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (89.3%)	82 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (8.9%)	78.3 %	2
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.1 kg (1.8%)	99 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	flex	9.5 g	60 min	65 %
Na zimno	Citra	150 g	2 dni	12.9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Woda:
RO 2:1 kran
Zacieranie 17L - gips 1.5 gr, 2 ml kwas mlekowy
Wyladzanie 7L - 2,5 ml kwas mlekowy
27 sty 2023, 16:07