

#Sour Imperial Ipa (WKPD)

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **36**
- SRM **6.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (67.4%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (6.7%)	79 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9%)	80 %	2
Ziarno	Rye Malt	0.25 kg (5.6%)	63 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %
Na zimno	El Dorado	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
L. plantarum (z serowara)	Ale	Kultury	10 g	---
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Zakwaszanie metodą kettle sour (najpierw zakwaszanie, potem gotowanie i chmienie).
23 sie 2019, 20:57