

Sour IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **41**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (16.7%)	61 %	5
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (8.3%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	5 g	0 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Riwaka	5 g	0 min	4.3 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	13.6 %
Whirlpool	Huell Melon	20 g	20 min	5.7 %
Whirlpool	Wai-iti	20 g	20 min	4.1 %
Whirlpool	Riwaka	20 g	20 min	4.3 %

Na zimno	Wai-iti	25 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Riwaka	25 g	3 dni	4.3 %
Na zimno	Huell Melon	30 g	3 dni	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	LALLEMAND Inc.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	0.5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Kwas mlekowy - 1 ml do zacierania, 1.5 ml na 10 litrów do wysładzania
Dodatek siarczanu wapnia 0,3g na 10 litrów do zacierania i 0,7g do wysładzania na 10 litrów
Dodatek chlorku wapnia 1g na 10 litrów do zacierania i 2g do wysładzania na 10 litrów
Dodatek węglanu wapnia 0,25g do zacierania i 0,5g do wysładzania na 10 litrów
Dodatek 0,20g siarczanu magnezu do zacierania i 0,80g do wysładzania na 10 litrów
Dodatek witaminy C podczas chmielenia na zimno (4 g)
Chmielenie na zimno w dwóch dawkach - połowa podczas końca (3/5 dzień) fermentacji, druga połowa po ustaniu fermentacji. Chłodzenie, następnie zlanie z nad osadu.
30 sie 2024, 02:57