

Talus SH IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **46**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (80%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	8 g	30 min	65 %
Na zimno	Talus CP	200 g	3 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sweet Release	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Woda RO:Kran 2:1
zacieranie 20L -> 2.5 ml kwas mlekowy
wyladzanie 7L -> 1.5 ml kwas mlekowy
22 kwi 2024, 11:42