

TUR - IMPERIAL RYE ULTRA IPA

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **277**
- SRM **9.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy jasny 30EBC	2 kg (14.3%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (14.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	200 g	60 min	17 %
Gotowanie	Waimea	100 g	60 min	17 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Lemon drop	50 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Cascade	150 g	30 dni	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	30 dni	10.5 %
Na zimno	Lemon drop	150 g	30 dni	4.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zest z pomarańczy	200 g	Fermentacja cicha	30 dni
Przyprawa	Zest z grapefruitów	200 g	Fermentacja cicha	30 dni
Przyprawa	Zest z cytryn	200 g	Fermentacja cicha	30 dni
Przyprawa	Zest z limonek	200 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- Chmielimy na zimno co 6 dni rozkładając chmiel równomiernie. Razem z chmielem dodajemy zest z owoców również równomiernie rozłożony. Czas fermentacji cichej można wydłużyć do 60 dni.
24 sty 2017, 16:01