

Verdant IPA 3

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.4%)	85 %	3
Cukier	laktoza	0.1 kg (2.9%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	35 g	15 min	11 %
Whirlpool	citra	35 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	15 g	4 dni	11 %
Na zimno	citra	15 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	galaxy	50 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
verdant	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Woda źródlana Primavera

3ml chlorku wapnia na koniec gotowania przed Hop Stand
2ml kwasu mlekowego do zacierania
1ml kwasu mlekowego do wody do wyśładzania

Nelson i Citra w 2gim dniu burzliwej
29 lis 2020, 20:21