

Verdant IPA 4

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2.3 kg (57.5%)	80.5 %	3
Ziarno	Bestmalz Caramel Pils	0.4 kg (10%)	75 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (12.5%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Malted	0.4 kg (10%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Falconer's Flight	30 g	15 min	10.3 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	15 min	14.2 %
Whirlpool	Topaz	10 g	15 min	18.3 %
Na zimno	Falconer's Flight	40 g	3 dni	10.3 %
Na zimno	El Dorado	40 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Topaz	40 g	3 dni	18.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand
------------------------------------	-----	-------	------	-----------

Notatki

- Woda do zacierania 14.3 L
Chlorek wapnia - 2.8g
Gips - 1.4g

Do wyśładzania 7L
Chlorek wapnia - 4.5 g
Gips 2.7 g

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

26 gru 2021, 16:06