

Verdant IPA vol 5

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **23**
- SRM **3.5**
- 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 **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2.7 kg (71.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (7.9%)	75 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10.5%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (10.5%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	12.9 %
Whirlpool	mackinac	25 g	15 min	10 %
Na zimno	Galaxy	75 g	3 dni	16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand

Notatki

- Woda RO modyfikowana:

Zacieranie - 14L
Chlorek Wapnia - 2.8 gr

Gips - 1.4 gr

Wysładzanie 6.5L

Chlorek Wapnia - 4.2 gr

Gips - 2.1 gr

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

11 lut 2022, 21:24