

WHEAT IPA 3

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **43**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.4 kg (46.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.1 kg (40.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (6.7%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (6.7%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	7 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	7 g	10 min	12.2 %
Gotowanie	Amarillo	7 g	10 min	9 %
Gotowanie	Citra	14 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	14 g	5 min	12.2 %
Gotowanie	Amarillo	14 g	5 min	9 %
Whirlpool	Citra	17 g	20 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	17 g	20 min	12.2 %
Whirlpool	Amarillo	17 g	20 min	8.4 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12.2 %

Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	8.4 %
Chmiel na zimno 2 dni w temperaturze ok. 20°C, dwa dni CC.				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	5 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	12 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka Wyeast	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-75
Mg-5
Na-10
Cl-75
S04-150
HCO3-0
23 lip 2021, 21:51