

yogowanie PN25

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (24.2%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.2 kg (19.4%)	85 %	5
Ziarno	Chit Malt	1 kg (16.1%)	50 %	2
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (16.1%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	1.3 kg (21%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.2 kg (3.2%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rody hodowlane 3/20	35 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Zula	40 g	10 min	8.3 %
Whirlpool	Książęcy	25 g	0 min	7 %
Whirlpool	Zula	25 g	0 min	8.3 %
Whirlpool	Książęcy	25 g	0 min	7 %
Na zimno	Rody hodowlane 3/20	25 g	1 dni	24 %

Na zimno	Zula	25 g	2 dni	8.3 %
Na zimno	Książęcy	25 g	3 dni	7 %
Na zimno	Rody hodwane 3/20	50 g	5 dni	7.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	18 g	Lallemand

Notatki

- Fermentacja:
18 C 3 dni
22 c 9 dni
10 sty 2025, 21:29