

yogowanie R25v2.0

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **4**
- 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 **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (25.4%)	81 %	4
Ziarno	Chit Malt	2 kg (29.9%)	50 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.9%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (14.9%)	70 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	1 kg (14.9%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rody hodowlane 3/20	35 g	35 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 %
----------	-------------------	------	-------	-------

Drożdże

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

Notatki

- Woda
Ca 65
Mg 10
Na 40
Cl 180
So4 70
HCo3 15

Fermentacja

18 C - 3 dni
22 C 9 dni
5 mar 2025, 11:35