

Zest IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **60**
- SRM **4.3**
- Styl **English 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 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.7%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (33.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	20 min	10 %
Gotowanie	Huell Melon	30 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Huell Melon	20 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	6 dni	10 %
Na zimno	Huell Melon	50 g	6 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zest z Ctryny	25 g	Fermentacja cicha	6 dni
Przyprawa	Zest z Pomarańczy	25 g	Fermentacja cicha	6 dni

Notatki

- Doprowadzanie do temp ~68 st -
Woda - 65 - zasyp sładów - zbitcie temp do 55 st.
Mały ogień i podnoszenie temp do ~68st w 30min, mieszając
Osiągnięta temp - wsypianie 15g lungi i Dehydratyzowanych skórek pomarańczy
Po 80min od doprowadzenia wody do 68st podgrzanie brzezki do 78 st i wysładzanie
Chmilenie zgodne z powyżej

Przygotowanie zestu - przygotowany w trakcie warzenia (czytaj dwa tyg maceracji) i macerowany w wódce
czystej

Przy zlewaniu na cichą całość łąduje w brzezce wraz z dawką chmielu na zimno

6 paź 2018, 08:01