

06.04.2025 Antypody PA uwarzone

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **42**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **42.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	10 kg (83.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Vienna Malt	2 kg (16.7%)	77.5 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	45 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Moteuka	50 g	5 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	50 g	5 min	11.8 %
Whirlpool	Nectaron	50 g	15 min	11.8 %
Whirlpool	Moteuka	50 g	15 min	6.4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-34/70	Lager	Suche	22 g	Safale
A38 - Juice	Ale	Płynne	2000 ml	Imperial

Notatki

- 30 stożek juice imperiale na starterze 2000 bez ciśnienia przez pierwsze 3-5 dni w 17-18 stopniach

zewntrzej

20 mały fermentor lagerowe drożdże 2 szaszety pod ciśnieniem od początku na 15 PSI w 17-18 stopniach
zewntrzej
23 paź 2023, 21:36