

10# Micro IPA Citra Enigma

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **18**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	50 g	20 min	5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	4 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- 25l wody do zacierania -4l (słody)=21l+3l(wysładzanie)=24l przed gotowaniem-2l strat=22l brzezki nastawnej
WitC, chlorek wapnia, kwas fosforowy
14 cze 2023, 21:02