

16# Micro West Coast Citra Nelson lunga

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **68.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Nelson Sauvin	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	20 min	11 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	1 %
Na zimno	Nelson Sauvin	80 g	4 dni	11 %

Drożdże

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

Notatki

- Chlorek wapnia 0.5 łyżeczki
Kwas fosforowy
22.5l-3,5l ze słodu -2.5l z gotowania i chmielin=16,5brzezki nastawnej
26 sty 2024, 15:55