

17 CHERRY IPA - ESPE

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (17.5%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.2 kg (56.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.6 kg (10.5%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (8.8%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (5.3%)	74 %	3
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	0.1 kg (1.8%)	76 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	50 g	20 min	11 %
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
KWEIK ESPE	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 03.05.2021 - start fermentacji
- 16.05.2021 - wiśnie 2 kg mrożone + 50 g CITRA na zimno
- 22.05.2021 - butelkowanie 2BLG, 6 Brix na refraktometrze bez poprawki
- 30 kwi 2021, 18:59