

#18 - Blue Rice IPA - "Daltonista"

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsneński Premium	4.25 kg (70.8%)	81 %	2.5
Ziarno	Płatki ryżowe	1.5 kg (25%)	70 %	2
Zalać wrzątkiem na ok. 30min przed zacieraniem				
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	lunga	25 g	20 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	15 g	10 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	0 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	35 g	0 min	14.3 %

Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	3 dni	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-071 Lutra™ Kveik	Ale	Gęstwa	130 ml	Omega Yeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Klitoria Ternateńska	25 g	Fermentacja cicha	1 dni
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Celować w 18L / 15,5BLG po gotowaniu i dolać ok. 2,5L wody.

Burzliwa 25-29°C
Cicha 18°C
19 sie 2021, 11:04