

#23 - IPA - "Fantasmagoria"

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **15**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 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 **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.2 kg (70%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.8 kg (30%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	15 g	30 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
75°C hop stand - 30min				
Whirlpool	Sabro	25 g	0 min	15 %
75°C hop stand - 30min				
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
75°C hop stand - 25min				
Na zimno	Sabro	40 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	12 %
Na zimno	Sabro	35 g	2 dni	15 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Fermentacja wysoko:
Burzliwa: start 18°C do 20°C
Cicha: 19-20°C
8 lut 2022, 14:51