

#23 TDH Hazy PIPA - bitwa chmielowa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Przeniczny	2 kg (29.4%)	82 %	5
Ziarno	Viking Słód owsiany	0.5 kg (7.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (7.4%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	30 g	40 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	10 g	10 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	15 g	10 min	8.3 %
Na zimno	Puławski	20 g	2 dni	8.9 %
Chmienie nr I dwa dni				
Na zimno	Zula	20 g	2 dni	8.3 %
Na zimno	Lunga	50 g	2 dni	11 %
Chmienie nr II dwa dni				
Na zimno	Zula	50 g	2 dni	8.3 %
Chmienie nr III dwa dni				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

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

- Fermentacja burzliwa pod ciśnieniem 1bar temp 12sC przez 10-14 dni
Przetoczenie na cichą
Przetoczenie na I chmielenie na 3 dni
Przetoczenie na II chmielenie na 3 dni
Przetoczenie na III chmielenie na 3 dni.
Chmielenie na zimno 1 bar.
20 sty 2022, 12:42