

#24 - IPA - "Summer Prank"

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **40**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (86.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (5.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	25 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12.4 %
Na zimno	Citra	125 g	3 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP521 Hornindal Kveik Ale	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Dodatki

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

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

Notatki

- Burzliwa: ~30°C
Cicha: temp. pokojowa
29 cze 2022, 06:50