

#27 IPA Citra single hop (#1 BIAB)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadź używając **0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	13 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Pierwsze piwo w nowym systemie BIAB.
Użyłem 6L na 1kg słod (aby zakryć ziarno w koszu na sład).
Użyłem 1L wody do wystadźania (tak na byle jak).
12 mar 2020, 20:06
- 20:15 - przerwa godzinna w 64'C
21:31 - przerwa 10 minut temp 72'C

10 Blg po zacieraniu
22:11 - rozpoczęte podrzewanie do 100'C
22:25 - gotowanie 100'C
12 Blg po gotowaniu
00:20 - koniec warzenia i mycia sprzętu
12 mar 2020, 22:25

- Po 9 dniach fermentacji refraktometer wykazał 1.023 i po korekcie w kalkulatorze wyszło OG 1.008.
Piwo przelane na cichą.
22 mar 2020, 17:56
- 26.10.2020 - dodane 50g Citry do chmielenia na zimno w dwóch hoppersach.
27 mar 2020, 14:08
- 29.03.2020 - piwo złane do butelek z dodatkiem 4g (miarka na 0.5L) cukru do refermentacji.
Aromat cytrusów unosił się niemiłosiernie :)

ABV 5.3% Odfermentowanie 83.3%
29 mar 2020, 19:30