

#39 - Owocowa IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **18**
- SRM **6.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 69C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (37%)	79 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (29.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (29.6%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	7 g	50 min	15.1 %
Gotowanie	Ella (AUS)	7 g	30 min	15.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic na chłodzenie po chłodnicy	40 g	1 min	13.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	0.5 ml	---

Notatki

- Warzone 23/05
25L 15BLG
31/05 - 4,5BLG

02/06 - CICHA przy
A: + 500g truskawek macerowanych w 50ml whisky
B: +400g pulpa z mango (14g cukru)
11/06 - + 20g Zythos do B

Rozlew 17/06 - 23,5 st.C - 2,2-2,3 CO2
A: 12l + 0,5L wody + 68g cukru
B: 12l + 0,45L wody + 68g cukru

ALC 5,9%
18 cze 2019, 17:56