

4/2024 Antypody IPA może maj? ale raczej jesień

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **48 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	10 kg (83.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Vienna Malt	2 kg (16.7%)	77.5 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Moteuka	25 g	5 min	6.4 %
Gotowanie	Nectaron	25 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Moteuka	25 g	5 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	25 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Moteuka	50 g	5 dni	6.4 %
Na zimno	Nectaron	50 g	5 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Safale

Notatki

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

- 25 stożek juice imperiale

20 mały fermentor
23 paź 2023, 21:36