

#73 Zest Amerykan IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **60**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (73.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (10.2%)	61 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.04 kg (1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	45 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mieszanka CitraCascadeAmarillo	15 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mieszanka CitraCascadeAmarillo	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mieszanka CitraCascadeAmarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mieszanka CitraCascadeAmarillo	30 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Mieszanka CitraCascadeAmarillo	15 g	12 dni	9.5 %
3. dzień fermentacji				
Na zimno	Mieszanka CitraCascadeAmarillo	30 g	7 dni	9.5 %

6. dzień fermentacji				
Na zimno	Mieszanka CitraCascadeAmarillo	30 g	2 dni	9.5 %
13-14. dzień - po CC bądź w trakcie - do rozważenia				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Płynne	800 ml	kveik

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest?	1 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Odfermentowanie + 85%
Alkohol - ~6.3%
Butelkowanie 29.10.20

11.10.20

Zacieranie: 66C na sterowniku

150g chmielu - Citra Cascade Amarillo w proporcji 2:1:2

Przed gotowaniem - 13.5 blg 17,5l

O-BLG: 14,6 brix

F-BLG:

Alk:

Fermentacja - schemat / temperatury:

Starter zadany w temperaturze 16 stopni

Dzień 1 - piwo 16 stopni, temp otoczenia 19°C

Dzień 2 - piwo 20 stopni, temp otoczenia 18,5°C, drożdże wyszły z fermentora; pod wieczór temp spadła do 18,6°C, piwo przeniesione do pokoju

Dzień 3 - 10:00 - 20,2 °C; 19:00 - 21°C

Dzień 4 - rano dodana pierwsza dawka chmielu; piwo złapało 22 °C, o 19:30 20,9 °C

Dzień 5 - 21,5 °C

Dzień 6 - 21,5 °C; dodatek zestu gotowanego w soku: cytryna (223g), pomarańcza deserowa (277g), grejpfrut (362g); pomiar refraktometrem 7 brix

21 lip 2020, 22:53