

9# Lekka Hazy IPA Falcon

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.5%)	61 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1.4 kg (18.9%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	60 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	100 g	1 min	5 %
Whirlpool	Falconer's Flight	100 g	20 min	5 %
Na zimno	Falconer's Flight	200 g	5 dni	5 %

Drożdże

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

Notatki

- 5l wody do płatków, 18l do zacierania, 15 do wysładzania lub do ok 30l.

Dodatek ok 3 łyżeczki CaCl i 1 łyżeczki gipsu. Chmiel dodac na flame out i hop stand w okolo 80 stopniach.
Dodac 3g witC do nastawu.
11 sty 2023, 19:36