

A LIL' SLACK IPA - Brulosophy

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **52**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (83.3%)	81 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (16.7%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.29 g	Fermentis

Notatki

- Bez wysładzania, wg. <https://biabcalculator.com>:

TOTAL WATER NEEDED

14.70 Liters

STRIKE WATER TEMP

69 Celsius

TOTAL MASH VOLUME

16.70 Liters

PREBOIL WORT

14.70 Liters

POSTBOIL WORT

12.50 Liters

INTO FERMENTER

10.50 Liters

15 wrz 2022, 12:48