

A1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **55**
- SRM **11.2**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **18 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **18 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **79C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (13.3%)	81 %	70
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (13.3%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (6.7%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	40 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	3.8 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	5 dni	3.8 %

Na zimno	Summit	40 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	60 min
Inne	Żelatyna	6 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Cold rush 2 dni 2stC.

5 gram żelatyny na 20 l.

witamina c

Dodajemy go tuż przed butelkowaniem, w ilości 10g/100L (ilość kwasu askorbinowego należy podzielić proporcjonalnie do ilości wina). Dodatek ten pozwala na obniżenie dawki pirosiarczynu potasu o 1/3 do 1/2. Kwas askorbinowy pozwala na stabilizację aromatu i koloru piwa.

31 sty 2023, 17:27