

American IPA Elani Alora

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **55**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.5 kg (81.8%) | 82 % | 3 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (18.2%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 60 min | 14.4 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 5 min | 14.4 % |
| Na zimno | Elani | 100 g | 3 dni | 5.7 % |
| Na zimno | Alora | 100 g | 3 dni | 8.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Płynne | 400 ml | Omega |

Notatki

- Woda RO:Kran 1:1
zacieranie 21L -> 2 ml kwas mlekowy, 2 gr gips
wyszadzanie 8L -> 1.5 ml kwas mlekowy
5 wrz 2024, 07:54