

BA Vermont IPA 14,0 Blg

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 5.2 kg (100%) | 81 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 10 g | 15 min | 13.4 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 10 min | 13.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Falconer's Flight | 30 g | 5 min | 10.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 5 min | 11.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 3 dni | 11.5 % |
| Na zimno | Falconer's Flight | 30 g | 3 dni | 10.7 % |
| Na zimno | Cantennial | 30 g | 3 dni | 9.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Notatki

- Przepis Browamator

Zacieranie:

Do 12l wody wsypać słód i trzymać w temp 62-64 stopnie do negatywnej próby skrobiowej (60 min).

Podgrzać do 72 stopni i trzymać 10 min

Podgrzać do 77 stopni i filtrować.

Wysładzać do zebrania 22l brzezki.

Chmienie:

Gotować 40 minut

10g Equinox w 30 minucie gotowania.

20g Equinox w 35 minucie gotowania

30g Falconers - 30g Mosaic w momencie zakończenia gotowania.

Fermentacja

W temp 19-21 stopni przez 7 dni, potem zostawić na czas chmienia na zimno 3-4 dni.

Na zimno dodać po 30g Falconers, Mosaic I Cantennial

Butelkowanie:

Dodać 100g glukozy na 20 litrów.

Po zabutelkowaniu trzymać 2 tyg. w temp. 19-21 stopni.

Potem trzymać poniżej 15 stopni.

Optymalnie wypić przez 1-2 tyg.

19 lip 2018, 09:01