

Belgian IPA 08.2022

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **64**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński	4.9 kg (78.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (4.8%)	73 %	80
Cukier	cukier	0.55 kg (8.8%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	citra	25 g	0 min	12.9 %
Whirlpool	simcoe	45 g	0 min	12.9 %
Whirlpool	mosaic	20 g	0 min	12.3 %
Na zimno	citra	25 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	simcoe	45 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	mosaic	20 g	4 dni	12.3 %
Gotowanie	Marynka	75 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Cukier do refermentacji: 3g cukru (prawie cała średnia miarka)
6 lis 2022, 13:53