

Belgian IPA#1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **9.8**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (39.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-254 EBC Viking Malt	1.5 kg (23.6%)	80 %	20
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.5 kg (23.6%)	79 %	7
Ziarno	Viking Malt Słód Owsiany	0.3 kg (4.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.9%)	60 %	3
Ziarno	Viking Malt Słód Barwiący	0.05 kg (0.8%)	65 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	20 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	30 g	5 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirlfloc	1.2 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- W Przepisie oryginalnie miało być około 30 ibu, pomyłka i mosaic 40 g wjechał w 30 min. Zamiast na 0 min. Natomiast w 30 min. miał być Izabella 20 g. Zobaczymy na ile zdominuje gorycz słodowość i aromaty drożdżowe.
20 kwi 2022, 01:55