

BELGIAN IPA VR 1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **9.5**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (45.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (26.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.5%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.9%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Amber	0 kg	78.3 %	148
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.7%)	68 %	1300
Ziarno	SPECIAL W	0.3 kg (3.9%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	14 g	5 min	3 %

Aromat (koniec gotowania)	Magnum	18 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	1 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	66.67 ml	Fermentum Mobile
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	6.67 g	Mangrove Jack's

Notatki

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 77°C;
schłodzenie brzezki do temp. 17-18°C;
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-24°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash w temp. 0-4°C;
rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;
refermentacja - 14-21 dni

16,4 bez ukru
1 lip 2022, 17:49