

Belgian (polish) IPA #2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **63**
- SRM **9.4**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (33.6%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (50.4%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (5%)	70 %	49
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (5%)	73 %	120
Ziarno	Carared	0.2 kg (3.4%)	75 %	39
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.15 kg (2.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	10 min	8.4 %
owocowo-kwiatowy profil, w którym wybijają się przede wszystkim nuty zielonego jabłka, winogron, malin i owoców tropikalnych, limonki				
Gotowanie	Izabella	15 g	10 min	5.8 %

cytrusowo-sosnowy aromat, możemy w nim odnaleźć nuty pomarańczy, cytryny, mirabelki, agrestu oraz delikatne aromaty kojarzące się z lasem iglastym				
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	15 g	5 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	5 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	25 g	0 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	0 min	8.4 %
Na zimno	Izabella	30 g	2 dni	5.8 %
Na zimno	Oktawia	30 g	2 dni	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	20 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	gips	1.5 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- nigdy więcej gozdawy,,,,
27 cze 2019, 00:01