

Brut IPA Sosna

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **51**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **120 min** w **62C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 1.5 kg (45.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1.5 kg (45.5%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Żytni | 0.3 kg (9.1%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | citra | 100 g | 30 min | 5 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--|-------|-------------------------|--------|
| Inne | glukoamylaza | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Dodatek smakowy | pączki sosny macerowane w spirytusie | 100 g | Fermentacja cicha | --- |
| Czynnik do wody | Gips | 10 g | Zacieranie | --- |
| Inne | glukoamylaza | 5 g | Fermentacja burzliwa | --- |

Notatki

- Przepis w trakcie opracowywania

6 paź 2024, 15:50