

## 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