

BS51 WEIZENBOCK IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **65**
- SRM **14.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (66.3%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.16 kg (17.7%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.11 kg (12.2%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień palony	0.035 kg (3.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	6 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	6 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	4 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	5.5 g	?

Notatki

- Parametry słodu dobrane orientacyjnie pod 10blg ponieważ jest to dodatkowa brzezka powstała po dłuższym wystadzeniu Weizenbock. Ok. 6l brzezki 9blg zeszło na 10blg. Drożdże pod IPA jakieś z puszek i chmielenie pod ipę.
2 lis 2020, 11:08