

Calypso White IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (10%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Calypso	5 g	60 min	14 %
Gotowanie	Calypso	15 g	5 min	14 %
Whirlpool	Calypso	50 g	10 min	14 %
Na zimno	Calypso	50 g	1 dni	14 %
Na zimno	Calypso	50 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- W 2,5L wody kleikujemy pszenicę, tzn zagotować, gotować 5min.
Do 12L wody o temp. 50 wsypać zasrutowane slody i płatki oraz dodać skleikowana goraca pszenice.
Powinno to ustabilizować zacier na 52.
Utrzymuj 52 przez 20min

Podgrzanie do 66 i utrzymanie 70min i negatywna jodowa
Podgrzanie do 78 i rozpocznij wysładzanie.
Wysładzac 13-14l wody w temp 78 do osiągnięcia 22-23 brzeczki.
GOTOWANIE
Calypso 5g od początku gotowania 60min
Skórki 10min przed koncem gotowania
Calypso 15g na 5min przed koncem gotowania
Po wyłączeniu palnika i wystudzenia brzeczki do 80 dodajemy 50g chmiel na 10min
Na cichej fermentacji:
4 dni 50g i po 3 dniach kolejne 50g Calypso
Butelkować z 7g cukru na 1l piwa.
25 lip 2022, 13:23