

COLD IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **57**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (78.8%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (15.2%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	18 g	60 min	11.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11.3 %
Whirlpool	Riwaka	25 g	10 min	8.2 %
Whirlpool	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	2 dni	11.3 %
Na zimno	Riwaka	25 g	2 dni	8.2 %
Na zimno	Centennial	25 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew Diamond	Lager	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	0.7 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- WODA: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=9GBXKXX>

Brzeczka przednia: 15 litrów, 13,5 BLG

Chmienie: Whirlpool (hop stand) - bez kręcenia - 90°C - 10 min

Gotowanie:

- brzeczka = 9 litrów

- straty (osady) = 1,5 litra

- Odparowanie = 4,5 litra (30%!!!)

- Ekstrakt: 16,5 BLG

- Rozcieńczenie -> 1 litr wody -> ok 15 BLG -> 10 litrów brzeczki nastawnej

BŁĄD: podgrzewanie bez przykrycia do wrzenia! Za mocny gaz!

5 sty 2023, 17:58