

Cold IPA Amarillo Simcoe Talus

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **47**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 5 kg (87.7%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.4 kg (7%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.3%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe CP | 30 g | 60 min | 12.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe CP | 20 g | 5 min | 12.8 % |
| Na zimno | talus MX | 100 g | 3 dni | 7.4 % |
| Na zimno | Amarillo MX | 100 g | 3 dni | 7.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast | Lager | Gęstwa | 150 ml | White Labs |

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Woda RO:kran 1:1

Zacieranie: 22L 2 ml kwas mlekowy, 2gr gips

Wysładzanie: 8L kwas mlekowy 2.5 ml

15 lip 2023, 08:43