

Cold IPA - Mosaic/Citra/Amarillo

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5.5 kg (73.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 1.5 kg (20%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.3%) | 60 % | 3 |
| Dodatek | Rice Hulls | 0.1 kg (1.3%) | 1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 15 g | 60 min | 11.2 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 30 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 30 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 30 min | 9.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 80 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 80 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 40 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - BRY-97 | Ale | Suche | 11 g | Danstar |

| | | | | |
|------------------|-------|-------|------|-----------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11 g | Fermentis |
|------------------|-------|-------|------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 1 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 1 g | Gotowanie | 60 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | witamina c | 4 g | Butelkowanie | --- |

Notatki

- Woda kranowa 1:1 destylowana + przeliczyć ile gipsu
7 sty 2023, 21:44