

Corka mleczarza

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (60.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (5.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	30 g	50 min	13.5 %
Na zimno	Amarillo	45 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	60 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

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

- Całość inspirowana (powiedzmy) składem Pan IPAni z browaru Trzech Kumpli.

Laktoza dodać 15 minut przed końcem gotowania, powinna dodać piwu ciała (US-05 potrafią mocno odfermentować).

23 gru 2017, 15:52