

Cosmic Punch IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **61**
- SRM **3.8**
- Styl **American 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 **26.4 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 **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.2 kg (21.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Chit Malt	1 kg (17.5%)	50 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt	1 kg (17.5%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Oat Flakes	1.5 kg (26.3%)	80 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (17.5%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Cascade	25 g	---	6.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	40 min	6.5 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	25 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	1 min	22.8 %
Na zimno	elani	100 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

cosmic punch ale	Ale	Płynne	200 ml	---
------------------	-----	--------	--------	-----

Notatki

- Fermentacja

15-17 3 dni

17-19 3 dni

19-21 2 dni

21 4 dni

4 paź 2024, 21:31