

CP IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **55**
- SRM **3.2**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 2 kg (33.3%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Oats, Malted | 1 kg (16.7%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (16.7%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Chit Malt | 1 kg (16.7%) | 50 % | 2 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 1 kg (16.7%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|--------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | superdelic | 20 g | --- | 9 % |
| Gotowanie | Pacific Jade | 25 g | 25 min | 13 % |
| Gotowanie | Pacific Jade | 25 g | 15 min | 13 % |
| Gotowanie | Sabro | 50 g | 1 min | 15 % |
| Whirlpool | Pacific Jade | 50 g | 10 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| K97 | Ale | Suche | 23 g | --- |

Notatki

- Fermentacja
15-17 C 3 dni
17-19 C 3 dni
19-21 C 2 dni
21-24 C 5 dni
pozbywamy się drożdzy
23 - 24 C 6 dni cicha

NS cryo 50 g na bio wraz z drożdżami

Sabro cryo 50 g na bio w 2 dobie

NS cryo 50 g na bio w 4 dobie

Na cichą Simcoe Brand 2 doby przed rozlewem

8 lis 2024, 21:58