

Cryo Hops IPA v2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt	0.5 kg (11.9%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.9%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (4.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	equanot	25 g	15 min	25 %
Na zimno	citra	25 g	3 dni	25 %
Na zimno	idaho 7	25 g	3 dni	25 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand

Notatki

- Woda RO modyfikowana:

Zacieranie 14.5 L:

- chlorek wapnia 2.8 gr
- gips 1.4 gr

Wystudzenie 6L

- chlorek wapnia 3.9 gr
- gips 2 gr

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

11 maj 2022, 08:24