

DOUBLE RASPBERRY/VANILLA SMOOTHIE IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **9**
- SRM **3.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.2 kg (53%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.02 kg (16.9%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.52 kg (8.6%)	80 %	2
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.48 kg (7.9%)	100 %	0
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.82 kg (13.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	31 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	79 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	236 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Maliny	1600 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Laska wanilli	3 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- fermentacja 18-19 stopni
150g glukozy do refermentacji
12 kwi 2021, 21:27