

FIPAP24

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **57**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (53.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (7.7%)	50 %	2
Ziarno	Zakawaszający	0.5 kg (7.7%)	80 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	0.75 kg (11.5%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.75 kg (11.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Idaho 7	50 g	15 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	8 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K-97	Ale	Suche	50 g	---

Notatki

- Phantazm
50 g na whirlpool

50 g na fermentacje

Aromazyna 1 g rozcieńczonej w wodzie 50 st. C na

Drożdże na 18 C

1. dzień 18

2. dzień 18

3. dzień 19

4. dzień 19

5. dzień 20

6. dzień 21

7. dzień 22

8. dzień 23

9. dzień 24

10. dzień 24

27 sty 2024, 14:05