

Flex test West Coast

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **48**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 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 **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (15.4%)	70 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.7%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	8 g	60 min	62.8 %
Whirlpool	YCH 702 Citra Brand	10 g	15 min	10 %
Na zimno	Simcoe	75 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	75 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	50 ml	Omega
FM704 Lutra	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Epsom	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Enzym	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy	10 g	Zacieranie	60 min
Inne	Łuska ryżowa	40 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirflocck	4 g	Gotowanie	10 min
Inne	Pożywka	2 g	Gotowanie	10 min
Inne	SpringFerm	0.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Profil Wody Chmielowy:Ca-98.5/Mg-14.1/Na-4/Cl-54.1/SO4-200/HCO3-41
Kwas Mlekowy do korekty pH zacieru (5.3) i korekty pH brzeczki nastawnej (5.1)
Fermentacja: Zadanie drożdży w 23°C, fermentacja w temperaturze pokojowej.
25 lip 2023, 16:32