

Foggy IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **51**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3.4 kg (69.4%)	80.5 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.4%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (10.2%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	13.6 %
Whirlpool	Talus cryo	25 g	15 min	1 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	15 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs
----------------------------------	-----	--------	-------	------------

Notatki

- Whirlpool 15min 79-73 stopnie
17 sty 2024, 16:25