Foggy IPA na PintaLidl

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **43**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.3 kg *(70.5%)*	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg *(16.4%)*	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg *(13.1%)*	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	columbus	15 g	60 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	15 min	10 %
Whirlpool	Sabro	35 g	15 min	15 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	13.9 %
Na zimno	Sabro	65 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	65 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand

Notatki

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

- Woda
  zacieranie 21.5L 12 RO + 9.5 kran -> kwas mlekowy 2ml, 2 gr gips
  wysładzanie 6 RO + 3 kran -> kwas mlekowy 2.5 ml
  15 gru 2023, 15:26

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