

## Foggy IPA PintaxLidl vol2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **52**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 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 **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **69 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	60 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (8.3%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	30 g	10 min	15 %
Whirlpool	Sabro	70 g	10 min	15 %
Whirlpool	Idaho 7	100 g	5 min	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

### Notatki

- Zacieranie 18 l +(1,6ml kwasu mlekowego)+ wyladzanie 10.8l + (3,5ml kwasu mlekowego)  
pH wody przed dodaniem ziarna 6.9  
pH zacieru 5,8  
23 sty 2024, 13:11