

Fruit Sour IPA #1

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **37**
- SRM **5.9**
- 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 **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 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	Weyermann - Pale Ale Malt	4.2 kg (64.6%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (4.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Rabarbar	3000 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Morele	2000 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Wiśnie	3000 g	Fermentacja cicha	---
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Starter Lacto:
lactobacillus plantarum 10mld CFU
lactobacillus rhamnosus 10 mld CFU
ekstrakt słodowy 100 g
900 ml wody
100 ml pasteryzowanego soku jabłkowego (ew. 10g glukozy)
10g kredy
1g pożywki drożdżowej Enartis Nutriferm Arom
na 24-48 w 45 st. C
2 sie 2017, 20:40