

GAZOWANE NE IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.4 kg (19.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	17.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.4 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	15 min	17.4 %
Na zimno	Citra	80 g	7 dni	13.4 %
Na zimno	Nelson Sauvín	80 g	7 dni	10.4 %
Na zimno	Galaxy	80 g	7 dni	17.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

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

- Płatki - 4l wody, powoli podnieść temperaturę do 100°C, dolać 11l wody i podnieść temperaturę do 68°C

Po 80g Citra, Nelson Sauvín i Galaxy na cichą

10 lip 2019, 19:44