

Hazy Pomegranate & Mango IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **70**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (50.8%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (25.4%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (11.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.2 kg (3.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Warrior	11 g	60 min	16 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	10 g	0 min	13 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	12.5 %

Na zimno	Cascade	10 g	2 dni	5.5 %
----------	---------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	75 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z granatu	1750 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Owoc granatu	200 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Mango	450 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	suszona aronia	50 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- Błąd przy zacieraniu, blg za niskie.
12 mar 2022, 17:40