

imperial cold ipa mppd24

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **54**
- SRM **4.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (79.3%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.2 kg (14.6%)	70 %	2
Suchy ekstrakt	cukier	0.5 kg (6.1%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sabro	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	20 min	19.1 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	20 min	15.2 %
Gotowanie	eclipse	10 g	20 min	18.4 %
Gotowanie	sabro	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	5 min	19 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	5 min	15 %
Gotowanie	eclipse	20 g	5 min	18.5 %
Whirlpool	Sabro	25 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	25 g	0 min	19.1 %
Whirlpool	Ekuanot	25 g	0 min	15.2 %

Whirlpool	eclipse	25 g	0 min	18.4 %
Na zimno	Sabro	45 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	45 g	3 dni	19 %
Na zimno	Ekuanot	45 g	3 dni	15 %
Na zimno	eclipse	45 g	3 dni	18.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Nie Whirlpool tylko na wyłączenie palnika
Spławik pokazał 19,2
Ekstrak końcowy 5.0
20 kwi 2024, 10:26