

IPA ERL GRAY

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **76**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.75 kg (50%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.75 kg (50%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	45 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	45 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	65 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	65 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa z US-05 po piwie 13blg	Ale	Gęstwa	370 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Herbata Erl Grey	200 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Podczas Zacierania po pierwszej przerwie czasowej nastąpił niekontrolowany wygrzew. Drożdży powinno być 250ml było 370. fermentacja ekspresowa po 7 dniach ustała.
31 lip 2018, 18:41