

Ipa magnum-belma-nelson

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **54**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (14.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (14.3%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	35 min	13.5 %
Whirlpool	Belma	25 g	20 min	9.4 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	3 dni	11 %
Whirlpool	sybilla	15 g	20 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

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

- Do butelkowania 90g cukru w 500ml i 10g Wit C.
Po tygodniu, lekko gazowane jeszcze nie zdążyło zrefermentować do końca, piana lekka szybko opadająca biała, w smaku Nelson zrobił bardzo dobrą robotę, cytrus delikatnie mango, goryczka na poziomie bardzo ok

5 cze 2024, 20:52