

ipA PIP VR 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **28.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (60%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (30%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	45 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	22 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	0 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon (SLO)	30 g	0 min	7.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Styrian Dragon (SLO)	30 g	3 dni	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16.1 g	Fermentis
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	10 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	nacl	4 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- US-05 + MANGO
FM52 + CHMIELENIE NA ZIMNO
11 lis 2020, 17:04