

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 % |

Drożdze

| 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