

IPA Sabro-Strata

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **82**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	83 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	55 g	60 min	10 %
Whirlpool	Strata	80 g	20 min	13.6 %
Na zimno	Strata	20 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	Strata	50 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Sabro	100 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	300 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	0 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips Piwoarski	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Zacieranie: Kwas mlekowy do korekty pH 5.3-5.4
Profil wody chmielowy: Ca-92.2/Mg-4/Na-4/Cl-50.6/SO4-149.8/HCO3-41/
20g Straty na start fermentacji
Fermentacja: Start 18°C, Po 2 dniach od zadania drożdży 20°C, po kolejnych 2 dniach 22°C.
29 paź 2022, 11:05