

IPA warka podwójna nr 72 i 73

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **59**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **36 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	9.3 kg (76.2%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (2.5%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (8.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (6.6%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (6.6%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Whirlpool	Citra	100 g	20 min	12 %
Whirlpool	Idaho 7	100 g	20 min	12.7 %
Whirlpool	Galaxy	100 g	20 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

Notatki

- Chlorek wapnia 2 gr
Gips 13gr
NACL sól 3gr
9 paź 2021, 20:38