

IPATEA #9

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **51**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (43.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.8 kg (13.8%)	81 %	8
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.6%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (17.2%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.6%)	80 %	2
Ziarno	Cara Thomas Fawcett karmelowy	0.25 kg (4.3%)	78 %	30
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.3%)	77 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	35 g	30 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	35 g	5 min	12 %

Drożdze

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4052 Lida Kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	White laps
Nie wystartowały po 24h dodano suche drożdże NN z Coprsa start po 5 h				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarki	4 g	Zacieranie	80 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Wiśnie	500 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Wiśnie drylowane
17 mar 2021, 16:22