

ipka 2025 Whirlpool only

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **51**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (83.3%)	80 %	7
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (10%)	80 %	30
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (6.7%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	50 g	10 min	12.4 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	10 min	7.7 %
Whirlpool	Cascade	50 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	MgCl2	1 g	Gotowanie	60 min

Przyprawa	Skórka betgamotki	25 g	Gotowanie	5 min
-----------	-------------------	------	-----------	-------

Notatki

- 1g MgCl₂ na 10l H₂O do zacierania i tak samo do wysładzania
17 lut 2025, 11:10