

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