

IPLa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **53**
- SRM **3.7**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **100 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **37.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **35C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	5 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie za pomocą metody odwrotnej dekokcji, w celu nadania piwu cech charakterystycznych dla dekokcji
23 sty 2018, 16:14