

# Kup se u niemca bro

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	3.5 kg (51.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (7.4%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (7.4%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (4.4%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.4%)	77 %	4
Ziarno	Chit Malt	1.5 kg (22.1%)	50 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Talus	20 g	40 min	8.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Zula	10 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Zula	40 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

## Notatki

- Na bio od razu z drożdżami Talus 30 g  
Potem co 2 dni naprzemiennie talus i amarillo.

Fermentacja 18 C 6 dni

22 C 4 dni

16 lis 2024, 21:14