

Lekka IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **16**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	1.8 kg (28%)	80 %	4.5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.11 kg (1.7%)	75 %	3.5
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (15.5%)	60 %	3
Dodatek	Płatki pszeniczne	1 kg (15.5%)	60 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.23 kg (3.6%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	50 min	4 %
Whirlpool	Cascade	10 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	40 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	40 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	700 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Maltodekstryna	300 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Laktoza i maltodekstryna dodajemy na 10 min przed końcem gotowania.
6 kwi 2025, 08:16