

LIMONKI IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 2.1 kg (42.9%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.1 kg (42.9%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (14.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g | 70 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 80 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 20 g | 7 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------|-----------------|------|----------------------|--------|
| Przyprawa | TRAWA CYTRYNOWA | 20 g | Fermentacja burzliwa | 14 dni |
| Przyprawa | SKÓRKI LIMONKI | 30 g | Fermentacja burzliwa | 14 dni |

Notatki

- Burzliwa 7 dni
Cicha 7 dni
Butekowanie 6g glukozy na L
25 paź 2017, 22:31