

Mackinac Enigma IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.5 kg (69.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (13.9%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (8.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.3 kg (8.3%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Mackinac | 40 g | 15 min | 13 % |
| Na zimno | Mackinac | 60 g | 3 dni | 13 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 30 g | 3 dni | 18.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 150 g | Fermentis |

Notatki

- Woda RO:Kran 1:1
Chlorek Wapnia dodany do zacierania 2ml
Woda do wyszadzania zakwaszone do 5.6Ph
3 paź 2021, 09:44