

Meliuz IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **43**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.35 kg (45%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.05 kg (1.7%)	75 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (33.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	40 min	9.2 %
Whirlpool	Strata	20 g	5 min	15.1 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	5 min	11 %
Na zimno	Strata	30 g	5 dni	13.6 %
Na zimno	Mosaic	15 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Koncentrat limonkowy	1 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Dodatek smakowy	Syrop barowy - trzciniowy	0.7 g	Fermentacja burzliwa	10 dni

Notatki

- Dodatki smakowe wrzucone wraz z zadaniem drożdży - po schłodzeniu do 20*. Cel jest taki żeby nie stracić świeżości ich aromatu (żeby nie było kompotu)

Celujemy w BLG nastawne na poziomie 12*.
24 kwi 2021, 16:12