

Micro IPA

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **41**
- SRM **2.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **94 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **56.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Premium Pilsner	1.7 kg (50%)	82.1 %	3.5
Ziarno	Weyermann Carapils	0.5 kg (14.7%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann Rye	0.2 kg (5.9%)	79.8 %	6
Ziarno	Płatki Pszenne Błyskawiczne	0.5 kg (14.7%)	80 %	3
Ziarno	Płatki Owsiane Błyskawiczne	0.5 kg (14.7%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra USA 2022	13 g	40 min	13 %
Whirlpool	Citra USA 2022	62 g	20 min	13 %
Chmiel wrzucono bezpośrednio po zakończeniu gotowania, następnie wychłodzono do 76 stopni i pozostawiono na 20 minut.				
Na zimno	Cascade USA	58 g	---	5.75 %
Zadano chmiel w drugim dniu fermentacji.				

Na zimno	Cashmere USA	58 g	---	8.5 %
Chmiel zadano w siódmym dniu fermentacji.				
Na zimno	Citra USA 2022	25 g	---	13 %
Chmiel zadano w siódmym dniu fermentacji.				
Na zimno	Cascade USA	30 g	4 dni	5.75 %
Chmiel zadano na ostatnie cztery doby przed rozlewem do butelek.				
Na zimno	Cashmere USA	29 g	4 dni	8.5 %
Chmiel zadano na ostatnie cztery doby przed rozlewem do butelek.				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WHC Lab Tropical Paradise	Ale	Płynne	150 ml	WHC Lab
Wykonano starter drożdżowy - 8 blg, 850 ml. Rozkręcano 33 godziny.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy 80%	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Sól Epsom	3 g	Zacieranie	---
Inne	Łuska Ryżowa	100 g	Zacieranie	---
Inne	Witamina C	5 g	Fermentacja burzliwa	---
Witaminę C zadano w drugim dniu fermentacji.				

Notatki

- Użyto wody źródlanej Carrefour Classic. Łącznie 34 litry.
12 lis 2023, 01:44