

MICRO IPA 2

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **22**
- SRM **2.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann -Eraclea	2 kg (51.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.55 kg (14.3%)	75 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.55 kg (14.3%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (14.3%)	70 %	3
Ziarno	Weyermann - Żytni	0.2 kg (5.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra (USA)	10 g	20 min	13.4 %
Whirlpool	Centennial (USA)	20 g	10 min	10.1 %
80°C				
Whirlpool	Talus (USA)	20 g	10 min	7.4 %
80°C				
Whirlpool	Citra (USA)	20 g	10 min	13.6 %
80°C				

Na zimno	Centennial (USA)	40 g	3 dni	10.1 %
3dni+3dni CC				
Na zimno	Talus (USA)	40 g	3 dni	7.4 %
3dni+3dni CC				
Na zimno	Citra (USA)	40 g	3 dni	13.6 %
3dni+3dni CC				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand-LalBrew London	Ale	Suche	11 g	---
FERMENTACJA 20-22°C- SAMO DO 12 PSI				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	witamina C	3 g	Butelkowanie	---
Inne	łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	10 min

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-75
Mg-5
Na-10
Cl-75
S04-150
HCO3-0
16 wrz 2024, 21:19