

MICRO IPA 3

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **22**
- SRM **3.1**
- 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 **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 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 **11.8 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**
- Wystadzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Barke Pilsner	2 kg (50.6%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.55 kg (13.9%)	75 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.55 kg (13.9%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (13.9%)	70 %	3
Ziarno	Weyermann - Żytni	0.3 kg (7.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Talus (USA)	15 g	10 min	7.4 %
Whirlpool	Książęcy (Polish Hops)	80 g	10 min	7 %
80°C				
Whirlpool	Talus (USA)	35 g	10 min	7.4 %
80°C				

Na zimno	Książęcy (Polish Hops)	70 g	3 dni	7 %
3dni+3dni CC				
Na zimno	Talus (USA)	50 g	3 dni	7.4 %
3dni+3dni CC				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand-LalBrew London	Ale	Suche	11 g	---
FERMENTACJA 20-22°C- 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-100
Mg-5
Na-15
Cl-175
S04-60
HCO3-0
2 kwi 2025, 20:34