

MICRO IPA 4

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **23**
- SRM **3.3**
- 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 **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 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 **12.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- 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 **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Barke Pilsner	1.7 kg (41.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny	1.7 kg (41.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.2%)	70 %	3
Ziarno	Weyermann - Żytni	0.2 kg (4.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Książęcy (Polish Hops)	10 g	20 min	7 %
Whirlpool	Książęcy (Polish Hops)	70 g	10 min	7 %
80°C				
Whirlpool	Azacca (USA)	40 g	10 min	10.6 %
80°C				
Na zimno	Książęcy (Polish Hops)	70 g	3 dni	7 %

3dni+3dni CC				
Na zimno	Azacca (USA)	60 g	3 dni	10.6 %
3dni+3dni CC				

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	10 min
Dodatek smakowy	Maltodekstryna	150 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	witamina C	3 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-100
Mg-5
Na-15
Cl-175
S04-60
HCO3-0
2 kwi 2025, 21:38