

MICRO IPA Citra - 2024

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **21**
- SRM **2.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **29.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.45 kg (52.7%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.4 kg (8.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (21.5%)	60 %	3
Ziarno	viking carabody	0.5 kg (10.8%)	75 %	8
Ziarno	Żytni	0.3 kg (6.5%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	5 g	70 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	40 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	45 g	1 min	12.1 %
Na zimno	Citra	45 g	10 dni	12 %
Na zimno	citra	100 g	1 dni	12 %

Notatki

- WODA:
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=XZXVNR7>
+ 1 ml kwasu dodatkowo do wody do wyśładzania
+ 3 litry dodatkowej wody do wyśładzania (33 l łącznie)

Brzeczka przednia: 39 litrów o ekstrakcie 8,4 BLG (zamiast 7,6!)

Korekt do 8,2 BLG poprzez dolanie 1 litra wody. (Balingomierz był rypnięty o ok 0,3/0,4 BLG w górę)

Brzeczka nastawna: 33 litry, 8,2 BLG (wg balingomierza uszkodzonego ok 8,4/8,5 BLG)

WARKA DUŻA

13.06. Butelkowanie - 98 g cukru na 16,5 l piwa - 2 BLG

19 maj 2024, 21:17