

micro ipa zombie & exp 2/20

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **34**
- SRM **2.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2.4 kg (90.6%)	80.5 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (9.4%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	zombie	20 g	15 min	9.8 %
Gotowanie	exp 2/20	20 g	5 min	9.3 %
Whirlpool	exp 2/20	30 g	0 min	9.3 %
Whirlpool	zombie	30 g	0 min	9.8 %

Notatki

- SO4 150ppm
Cl 60ppm

Whirlpool 25min 78stopni
10 wrz 2024, 14:52