

MPPD 23 Polish Micro IPA

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **30**
- SRM **2.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.8 kg (77.8%)	80 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (22.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	35 g	40 min	7.1 %
Na zimno	Amora Preta HB	100 g	3 dni	7.4 %
Na zimno	Vermelho HB	50 g	3 dni	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Woda RO:kran 1:1
zacieranie: 13,3 kwas mlekowy 2 ml
wysładzanie 12,6 kwas mlekowy 2.5 ml
26 mar 2023, 20:57