

MPPD Cold Imperial IPA v.2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **61**
- SRM **3.3**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 5.3 kg (88.3%) | 81 % | 2 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.5 kg (8.3%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.3%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe CP | 30 g | 60 min | 14.4 % |
| Gotowanie | Simcoe CP | 20 g | 20 min | 14.4 % |
| Na zimno | Citra CP | 100 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic CP | 75 g | 3 dni | 12.2 % |
| Na zimno | Simcoe CP | 60 g | 3 dni | 14.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 200 g | Fermentis |

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Woda RO:kran 1:1
zacieranie 22.5L -> 2 ml kwas mlekowy, 2 gr gips
wystadzanie 7L -> 2 ml kwas mlekowy
25 mar 2024, 16:57