

NE/Vermont IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **9**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **40.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (69.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.25 kg (14.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Equinox	7 g	120 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Equinox	93 g	28 dni	16.1 %
Na zimno	Citra	100 g	10 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Receptura na 20l piwa o ekstrakcie 16Blg

Zasyp:

Słód pale ale VIKING MALT 3,5kg
Słód pszeniczny VIKING MALT 1,0kg
Płatki pszeniczne 0,5kg
Płatki owsiane 0,5kg

Chmiele:

Chmiel Amarillo 45g
Chmiel Mosaic 60g

Chmiel Equinox (Equanot) 80g
Chmiel Citra 80g

Drożdże:

Fermentum Mobile FM 55- Zielone wzgórze – koniecznie przygotuj starter

Zacieranie:

Wsyp płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej około 11l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słady ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Filtracja:

W trakcie filtracji dodaj do brzezki 5g chmielu Equinox (około 7 granulek). Wyszadzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 23l brzezki.

Gotowanie:

Brzeczke gotuj 60 minut. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 60g chmielu Mosaic. Brzeczke szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzeczke przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj starter drożdżowy lub gęstwę.

Fermentacja:

... i tu zaczyna się zabawa
25 maj 2018, 05:00