

new zealand ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **56**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (46.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (39.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.7%)	78 %	4
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.2 kg (3.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	20 min	13 %
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	20 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %

Notatki

- Modyfikacje wody na 30 l:

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

Gypsum: ~0.2 tsp
Epsom Salt: ~0.4 tsp
Canning/Other Salt: ~0.6 tsp
Calcium Chloride (dihydrate): ~0.9 tsp

Słody podstawowe - Malteurop
Profil:

Ca+2 - 121.2
Mg+2 - 14.6
Na+ - 62.5
Cl- - 167.7
SO4-2 - 77.6

Gotowanie 65 minut

Whirlpool 35 minut od 76-67C

Fermentacja 2 tygodnie, przelane na cichą i dodane po 50 gram chmieli. Cicha 48h w 18 stopniach i 24 godziny coldcrush w 4z

.

Wyszło super, mętne i pełne. Następnym razem dodam dodatkowo płatki pszeniczne. Chmielenie git.

Przy zacieraniu temperatura skoczyła do 70 stopni na 5-7 minut, dolałem nieco wody, potem utrzymywała się w granicach 66.5-67

Końcowa gęstość 2.5 blg

Kwgowane i gazowane na szybko, mega git

Gęstość 15 przed fermentacją

Fermentowane gęstwa US-05 od Waloszczyka po stoicie 14 blg, tygodniowa
1 lut 2020, 18:42