

NISKOALKOHOLOWE NE IPA (05.2020) mppd

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **2**
- SRM **2.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 1 kg (45.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.4 kg (18.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.3 kg (13.6%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.3 kg (13.6%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 0.2 kg (9.1%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|-------|------------|
| Whirlpool | Citra | 50 g | 1 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 100 g | 2 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP067 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |

Notatki

- Modyfikacje wody:
do zacierania (17L) 4,3g cacl₂; 0,9g nacl; 3,7ml lactic acid;
do wyszadzania: (5L) 1,3g cacl₂; 0,3g nacl; 1,4ml lactic acid

30 maj 2020, 11:56