

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