

ORANGE SOUR IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **55**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4
Cukier	Laktoza	0.5 kg (8.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	30 g	25 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	5.8 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka curacao	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Brzecznię zakwasić Lactobacillus Plantarum przez 24h w temp 35°C (zaizolować termicznie).
Po gotowaniu, przed zadaniem drożdży dodać 2l soku pomarańczowego 100% (pasteryzowany, ok. 10*Plato).
Po dodaniu soku poziom goryczki spada z 55 do ok. 50 IBU.
Finalny planowany ekstrakt około 14*Plato.
26 maj 2019, 20:11