

P.16 Wheat IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **6**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (41.7%)	82 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (33.3%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (16.7%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	30 g	10 min	11 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---

Notatki

- Woda przed modyfikacją: Ph -7,9, chlorki 33 ppm, siarczany 50 ppm.
Kwas mlekowy dodany do zacierania i do wody do wystadzania.
21 kwi 2020, 12:59