

Perlage IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Zagęszczony sok z białych winogron 65Blg - Profimator	1 kg (52.6%)	65 %	1
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (42.1%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.1 kg (5.3%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	1 min	11 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	15 g	-5 min	11 %
Na zimno	Perle	20 g	3 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

Notatki

- Zamierzone parametry tego piwa to: 16Blg, 70IBU, po prostu kalkulator nie uwzględnia że ekstrakt winogronowy podnosi objętość.

Piwo w stylu Biere de Champaigne / Bier Brut - w celu zmierzenia się z tematem rozpoczętym przez piwo "Pan i Pani".

Chmienie: w całości chmiel rzucamy w gar, bez żadnych torebek. IBU będzie znacznie wyższe dzięki temu, można je wyliczyć zwiększając wszystkie czasy o 10 minut.

Chłodzimy od razu w wannie mieszając. Gdy spadnie poniżej 90st C, dajemy sok winogronowy. Gdy spadnie poniżej 80st C dajemy chmiel na whirlpool - 15g Blanc i zostawiamy warkę do wystygnięcia w zimnej wodzie.

wlew 1l soku winogronowego -> powinno się podnieść do 16Blg i objętość rośnie do 8l!

Także nie 17Blg tylko 16Blg właśnie.

Plus 0,5l gęstwy rozmieszanej z wodą i ekstraktem (50g ekstraktu do 200ml wody plus w to cała gęstwa).

Startujemy od razu z pitch rate 1,25 biliona na litr, tzn zadajemy 200ml gęstwy.

Przy tym piwie klarowanie żelatyną będzie wymagane.

13 lut 2017, 11:32