

Phantasm Potential Yeast Test

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **29**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.5 kg (63.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7%) | 83 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (14.1%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.6 kg (8.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Sabro | 100 g | 15 min | 13 % |
| Na zimno | Talus Cryo | 50 g | 3 dni | 20 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| TioPotential Kamil Tomaszewski | Ale | Płynne | 1500 ml | Starter |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips | 2 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | NaCl | 1 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | CaCl | 6 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | MgCl | 4 g | Zacieranie | 60 min |
| Inne | Phantasm Powder | 120 g | Gotowanie | 0 min |
| Inne | Pożywka | 1 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | Springferm | 0.5 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | Łuska ryżowa | 50 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy 80% | 8 g | Zacieranie | 60 min |

Notatki

- Profil wody(Słodowy): Ca-73.7/Mg-15.4/Na-13.4/Cl-143.9/SO4-43.6/HCO3-41
Łuska ryżowa dodana razem ze słodami. Pożywki dodane na ostatnie 10 minut gotowania. Kwas mlekowy do korekty pH zaciera(pH 5.40) i brzezki nastawnej(pH 5.1). Phantasm dodany na whirlpool razem z Sabro.

Fermentacja: Starty w 18°C, Po rozpoczęciu fermentacji i zebraniu gęsty z góry swobodny wzrost temperatury do 22°C.

Po zakończonej fermentacji i schłodzeniu piwa do 14°C dodatek Talus Cryo i 2g wit. C
9 lip 2023, 10:31