

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 zacieru(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