Polska IPA 15 BLG 25-02-2018

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg *(67.6%)*	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg *(13.5%)*	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg *(13.5%)*	79 %	7
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg *(5.4%)*	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	10 min	5.5 %
Whirlpool	Cascade PL	30 g	0 min	5.5 %
Na zimno	Cascade PL	40 g	7 dni	5.5 %

Drożdże

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

Notatki

- 24.03.2018 2 blg
  Rozlew
  125 g glukozy rozpuszczone w 350 ml wody
  W butelkach 21 l piwa.

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

24 mar 2018, 10:58