

pszeniczne piwo 2 / na raz

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **8**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.2 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (36.8%)	85 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (52.6%)	78 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	10 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Citra	70 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	70 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Ale	Suche	64 g	fermentis

I.plantarum - 1/2 warki - zakwaszanie 48 h	Ale	Kultury	24 g	apteka
--	-----	---------	------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	11 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczowa	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	pulpa brzoskwinia/ananas	2000 g	Fermentacja burzliwa	5 dni

Notatki

- Warka dzielona na 1/2
 1. Chmienie:
Zgodnie z przepisem
 2. Sól, kolendra, skórka - zakwaszanie - I.planatrum.

Fermentacja wspólna - jedna lodówka.
1 sie 2022, 13:04