

Punky Reggae IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **4.5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 5.2 kg (100%) | 81 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 14 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Ahtanum | 28 g | 15 min | 5 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 14 g | 15 min | 11 % |
| Gotowanie | Simcoe | 14 g | 10 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Chinook | 14 g | 0 min | 13 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 14 g | 0 min | 11 % |
| Whirlpool | Simcoe | 14 g | 0 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP005 - British Ale Yeast | Ale | Płynne | 150 ml | White Labs |

Notatki

- fermentacja 18-20 st. C, nagazowanie 4-5 tygodni

17 mar 2017, 15:29