

Rape Belgian IPA 11.11

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **38**
- SRM **6.6**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.4%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Miód rzepakowy	1 kg (14.7%)	95 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.4%)	75 %	45
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (2.9%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	0 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	7 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Po wystadzeniu 35 litrów zredukowane w 90 minut do 26 l.
11 lis 2017, 17:01