

RED IPA CITRA SINGLE HOP

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **13.3**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	3 kg (85.7%)	--- %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.4 kg (11.4%)	--- %	5
Ziarno	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.1 kg (2.9%)	1 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	10 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.7 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12.7 %
Na zimno	Citra	80 g	2 dni	12.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- jęczmień prażony na mash out;

chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 90°C;

schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C;

przed rozlewem 2-dniowy cold crash;

rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;

refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 100-150; Mg 10; SO4 200-400; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -100-0

2 lut 2019, 22:47