

RUAPEHU New Zeland IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **120**
- SRM **13.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.5 kg (33.3%)	83 %	6
Ziarno	Crystal Dark	0.5 kg (6.7%)	74 %	250
Ziarno	Briess - Carabrown Malt	0.5 kg (6.7%)	79 %	55
Ziarno	Pale Crystal	0.5 kg (6.7%)	72.8 %	90
Ziarno	Pale Ale Strzegom	3.5 kg (46.7%)	79 %	6.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	75 g	60 min	13 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	75 g	15 min	4.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	65 g	14 dni	11 %
Na zimno	WAI-ITI	75 g	14 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Fermentacja cicha	14 dni
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Fermentacja cicha 2 tygodniowa. Dolny zakres glukozy. Czas dojrzewania- min. 4 miesiące. Wyszło 29 litrów brzezki przed fermentacją burzliwą i 15,5 BLg początkowe. Aktualizacja- trochę przesadziłem z nachmieleniem. Wszelkie cytrusy zostały przykryte goryczką i nutami chmielowymi. Receptura do skorygowania.
31 maj 2016, 18:26