

SH Double IPA Chinook Pinta XLidl

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **94**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (59.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.2 kg (20.3%)	81 %	4
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	0.2 kg (3.4%)	85 %	5
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (8.5%)	78 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (8.5%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	10 g	60 min	65 %
Gotowanie	Chinook TB	10 g	30 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook TB	10 g	15 min	13.7 %
Na zimno	Chinook TB	180 g	2 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Notatki

- Woda Kran RO
zacieranie 18.5L - 2gr gipsu + 2.5ml kwasu mlekowego
wysładzanie 6.5 - 1.5 ml kwasu mlekowego
5 sty 2023, 09:16