

Sosna świerk ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **5.6**
- Styl **American 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany viking malt	1 kg (14.3%)	60 %	3.5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (14.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Golden ale	2 kg (28.6%)	80 %	14
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (7.1%)	--- %	---
Ziarno	Słód przenieczny strzegom	1 kg (14.3%)	82 %	3.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	20 g	60 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	0 min	11 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	17 g	3 dni	16.3 %

Na zimno	Sabro	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	29 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvign	59 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	0.1 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pędy sosny	300 g	Gotowanie	40 min
Dodatek smakowy	Pędy świerku	500 g	Gotowanie	40 min

Notatki

- 300 g pędów sosny
500g pędy świerku
Okolo 3l wody
Wywar dzielony na pół i dodawany do gotowania 20 min i 45 min
14 maj 2022, 15:54