

Sour IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **43**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (27.3%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (18.2%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	5 g	0 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Riwaka	5 g	0 min	4.3 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	13.6 %
Whirlpool	Huell Melon	20 g	20 min	5.7 %
Whirlpool	Wai-iti	20 g	20 min	4.1 %
Whirlpool	Riwaka	20 g	20 min	4.3 %
Na zimno	Wai-iti	25 g	3 dni	4.1 %

Na zimno	Riwaka	25 g	3 dni	4.3 %
Na zimno	Huell Melon	30 g	3 dni	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	LALLEMAND Inc.

Notatki

- Kwas mlekowy - 1 ml do zacierania, 1.5 ml na 10 litrów do wystadzania
Dodatek siarczanu wapnia 0,3g na 10 litrów do zacierania i 0,7g do wystadzania na 10 litrów
Dodatek chlorku wapnia 1g na 10 litrów do zacierania i 2g do wystadzania na 10 litrów
Dodatek węglanu wapnia 0,5g do zacierania i 1g do wystadzania na 10 litrów
Dodatek 1g siarczanu magnezu do zacierania i 2g do wystadzania na 10 litrów
Dodatek witaminy C podczas chmielenia na zimno (4 g)
30 sie 2024, 02:57