

Sunrise Vermont IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.8 kg (20%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.8 kg (20%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Equinox	15 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Equinox	15 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	20 min	12 %
Na zimno	Equinox	20 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	--------	------------------

Notatki

- NEIPA
13 sty 2018, 20:42