

Surowa IPA

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU ---
- SRM **2.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **80.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-8.3 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.2 kg (7.7%)	50 %	2
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (7.7%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (38.5%)	60 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.2 kg (7.7%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Strata	15 g	40 min	13.3 %
Zacieranie	Nectaron	50 g	30 min	13.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's

Notatki

- Do wyladzania użyć około 5 L wody o temperaturze 77°C. Następnie uzupełnić do 23 litrów przegotowaną i ostudzoną wodą. Obniżyć pH brzezki do 4.6 dodając kwas mlekowy.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

22 gru 2024, 03:17