

Triple-Hopzoil-Test_Half-Oat_IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **25.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Malted	5 kg (50%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	35 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	200 g	3 min	8.2 %
Na zimno	Cascade hopzoil	300 g	7 dni	6 %
Na zimno	Chinook hopzoil	200 g	7 dni	13 %
Na zimno	3Citruces	100 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Płynne	40 ml	Lallemand

Notatki

- HDB, potem rozcieńczone ok. 2x, na kveikach (z matka), drugi HOPZOIL w życiu! pierwszy słód owsiany test;

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

dość metne, ale hopzoils rozpuszczone w spirytusie, rozpuszczają się w piwie
21 kwi 2023, 16:36