

Verdant IPA 2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **28**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (69.4%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.5 kg (13.9%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	citra	15 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	20 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	20 min	12.3 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Azacca	40 g	3 dni	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Verdant yeast	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Notatki

- Woda źródlana Żywiec przegotowana dzień wcześniej
modyfikacja na 18l wody:
chlorek wapnia 4.5g
Sól Epsom 0.3g
Sól niejodowana kamienna 3g

Dodane 2ml kwasu mlekowego do zacieru i 1ml do wody do wyszładzania
13 lis 2020, 20:05