

Verdant IPA 4

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 2.3 kg (57.5%) | 80.5 % | 3 |
| Ziarno | Bestmalz Caramel Pils | 0.4 kg (10%) | 75 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (12.5%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (10%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Oats, Malted | 0.4 kg (10%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Falconer's Flight | 30 g | 15 min | 10.3 % |
| Whirlpool | El Dorado | 20 g | 15 min | 14.2 % |
| Whirlpool | Topaz | 10 g | 15 min | 18.3 % |
| Na zimno | Falconer's Flight | 40 g | 3 dni | 10.3 % |
| Na zimno | El Dorado | 40 g | 3 dni | 14.2 % |
| Na zimno | Topaz | 40 g | 3 dni | 18.3 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|------------------------------------|-----|-------|------|-----------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |
|------------------------------------|-----|-------|------|-----------|

Notatki

- Woda do zacierania 14.3 L
Chlorek wapnia - 2.8g
Gips - 1.4g

Do wystadzania 7L
Chlorek wapnia - 4.5 g
Gips 2.7 g

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)
Epsom - 1.7g/10L
NaCl - 0.6g/10L
26 gru 2021, 16:06