

# Verdant IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (61%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (8.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2.5 kg (30.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	12.2 %
Na zimno	Talus	100 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Azacca	100 g	3 dni	10.8 %
Na zimno	Sabro cryo	50 g	3 dni	20.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	8.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	350 ml	Lallemand

## Notatki

- Woda RO kran 2:1

zacieranie 30L -> 25+5kran  
chlorek wapnia 6g  
gips 3g

wysładzanie 8.5L -> RO  
chlorek wapnia 5g  
gips 2.5g

Do gotowania dorzucić ( po przeliczeniu do objętości )

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

29 lis 2024, 15:57