

Verdant IPA vol.3

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 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 **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.5 kg (40%)	80.5 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (10.7%)	83 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (5.3%)	75 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Falconer's Flight	30 g	15 min	10.3 %
Whirlpool	lunga	30 g	15 min	9.4 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand

Notatki

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

- Woda do zacierania:
chlorek wapnia 2.6
gips 1.3

Woda do wysładzania:
chlorek 4.4
gips 2.2

Do całości na 10L

Epsom - 1.7g/10L
NaCl - 0.6g/10L
26 sty 2022, 12:39