

Verdant IPA vol.6

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **32**
- SRM **3.7**
- 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 **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	3.4 kg (73.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (8.6%)	60 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2.2%)	60 %	3
Cukier	maltodextrine	0.25 kg (5.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	9.4 %
Whirlpool	El Dorado	50 g	15 min	14.2 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	150 ml	Lallemand

Notatki

- Woda RO modyfikowana:

Do zaciernia 15 L

chlorek wapnia 3g
gips 1.5 g

Do wystadzania 5.5 L

chlorek wapnia 3.6
gips 1.8 g

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

26 lut 2022, 07:01