

Verdant IPA (wyszedł sztos)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **44**
- SRM **4.6**
- 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 **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.73 kg (69.5%)	80 %	5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.3 kg (7.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.15 kg (3.8%)	80.5 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (15.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	36 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	24 g	20 min	12.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	12 g	20 min	11.8 %
Na zimno	Citra	18 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	9 g	4 dni	12.3 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	3 g	4 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	12.3 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	20 g	2 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand Verdant IPA	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Woda Primavera modyfikacja:
2ml kwasu mlekowego do zacieru
2ml kwasu mlekowego do wody do wyśładzania
2ml chlorku wapnia do zacieru

Pierwsza partia chmielu po 48h od startu fermentacji.

Start fermentacji przy 19 stopniach, podnieść do 22 po 5 dniach.

Przelać na cichą w okolicy 15 stopni i dodać chmiel na 2 dni przed rozlewem piwa.
24 wrz 2020, 15:56