

Verdant vol. 2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **23**
- SRM **3.9**
- 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 **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.8 kg (48.6%)	80.5 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (27%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (13.5%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	12.9 %
Whirlpool	mackinac	25 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	mackinac	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

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

Notatki

- Woda RO modyfikowana:

Zacieranie 13.5L

Chlorek wapnia - 2.7gr
Gips - 1.35gr

Woda do wysładzania 6.5L

Chlorek wapnia - 4.2 gr
Gips - 2.1 gr

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

16 sty 2022, 18:58