

VERMELHO SINGLE HOP IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **56**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt	2.8 kg (83.1%)	80 %	6
Ziarno	Słód karmelowy Carabody Viking Malt	0.5 kg (14.8%)	75 %	8
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.07 kg (2.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Vermelho	15 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Vermelho	15 g	15 min	9.1 %
Whirlpool	Vermelho	30 g	20 min	9.1 %
Na zimno	Vermelho	40 g	4 dni	9.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min
------------	-------------	--------	-----------	-------

Notatki

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;
schłodzenie brzezki do temp. 17-18°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-19°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
rozlew - poziom nasycenia 2,0-2,1 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 100-150; Mg 10; SO4 200-400; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -100-0
29 maj 2022, 21:42