

Vermont IPA Deer Bear 14 BLG (Twój Browar)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (61.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (12.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (12.2%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4.1%)	80 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	4 g	55 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Citra	30 g	15 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	35 g	15 dni	10 %
Na zimno	Palisade	50 g	15 dni	7.5 %

Na zimno	Dr Rudi	50 g	15 dni	11.8 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	18 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- Wyszło zbyt gorzkie i z zalegającą goryczką. Na przyszłość nie dawać Vic Secret i wszystkie chmiele na zimno dodać na 3 dni przed rozlewem.

Dać o połowę mniej płatków żeby nie osiadał osad i było mniej mętne.
27 mar 2019, 14:32