

VIPA IV

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (63.5%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.9%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (12.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	5 g	20 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	13.1 %
Brzezka przednia	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Brzezka przednia	Centennial	10 g	10 min	10.5 %

Na zimno	Equinox	20 g	14 dni	13.1 %
Na zimno	Centennial	15 g	14 dni	10.5 %
Na zimno	Equinox	30 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	7 dni	10 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Chmielenie w brzeczki oznacza dodanie chmielu do niej zaraz po filtrowaniu
Chmielenie na zimno 14 dni oznacza dodanie chmieli do fermentacji burzliwej
Bez klarowania, cold crash na 2-3 dni.
Kolejna wersja z US 05, Amarillo i Mosaic w 15' po 5 g, a w 7 dniu po 20g, lub rozważyć zmniejszenie chmielu do 250 g. Zastosować zacieranie jednotemperaturowe
9 sty 2018, 22:58