

Warka Mateusza

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Carapils	0.5 kg (7.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (21.4%)	83 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	70 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Citra	150 g	2 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Marakuja pulpa	5000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Mango pulpa	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Po fermentacji 10 dni dodac pulpy z marakui i mango, po kolejnych 7 dniach zdekantować z nad osadu, najlepiej przez siatkę tetrową sterylną, którą nałożysz na fermentor i zawiązesz dookoła. Trzymasz wężyk i

lejesz przez to. Po przelaniu dodać chmiel citra na 2 dni. Po dwóch dniach przelać do wiadra rozlewowego znów dekantując przez siatkę tetrową. Rozlew ze 116g cukru rozpuszczonymi uprzednio we wrzątku, po ostygnięciu. Wykalkulowane na 20L, więc jeśli będziesz miał inną ilość piwa musisz przeliczyć znowu. Zakładane nagazowanie 2.3.
26 maj 2021, 19:01