

WiolIPAAA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **62**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (28.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.5%)	85 %	3
Dodatek	laktoza	0.5 kg (7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z mango	1000 g	Fermentacja burzliwa	3 dni
Czynnik do wody	gips piwowarski	12 g	Gotowanie	90 min

Notatki

- marynka i lubelski tylko żeby zużyć bo długo leżą.
 - laktoze dodać w 50 min gotowania brzezki
 - po 2-3 dniach fermentacji burzliwej dodaj pulpę z mango (jest sterylna więc bezpośrednio do fermentora)
 - mango powinno dodać z 2 blg.
- 2 paź 2019, 14:51