

Wykręcony kangur - Australian IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **74**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (70.7%)	85 %	7
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (28.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód Karmelowy 600 Viking Malt	0.07 kg (1%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chmiel Enigma® (AUS)	30 g	70 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	20 g	10 min	14.6 %
Na zimno	Ella (AUS)	10 g	7 dni	14.6 %
Na zimno	Galaxy	10 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15.33 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Poniżej zalecany sposób zacierania piwa:
 - słody wsypujemy do wody o temperaturze 69oC,
 - przez pierwsze 60-70 minut utrzymujemy zacier w temperaturze 67-68oC,
 - następnie podgrzewamy zacier do temperatury 78oC,

Fermentacja burzliwa przez 5-7 dni w temperaturze 16-18oC, fermentacja cicha w temperaturze 14-16oC około 2-4 tygodnie, rozlew do butelek.

1 mar 2018, 12:05