

XXX CITRUS BOMB IMP NEIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **67**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (46.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise | 1 kg (15.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.5 kg (7.7%) | 72 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 0.5 kg (7.7%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-------------------|------------|-------|--------|------------|
| Brzeczka przednia | Amarillo | 15 g | 60 min | 8.6 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 30 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 20 min | 6.3 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 15 min | 9.7 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 10 min | 6.3 % |

| | | | | |
|-----------|------------|-------|--------|--------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 10 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 5 min | 9.7 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 5 min | 6.3 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 5 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Centennial | 50 g | 60 min | 9.7 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 60 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 50 g | 60 min | 6.3 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 6 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 6 dni | 9.7 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 6 dni | 6.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| fm55 | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum M |

Notatki

- Podział chmieli na zimno na pół - burzliwa + cicha
16 paź 2017, 17:56