

Zest IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **54**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (33.3%)	81 %	6
Ziarno	Malteurop Pale Ale	1 kg (33.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	20 min	12.1 %
Na zimno	Simcoe	15 g	2 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	zest z 1 pomarańczy + sok	20 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	zest z 1/2 cytryny + sok	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	zest z 1/2 grejfruta	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	zest z 1 pomarańczy + sok	20 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	zest z 1/2 cytryny + sok	5 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	zest z 1/2 grejfruta	10 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Druga partia zestawów : dodać na hopstand razem z chmielem
3 mar 2019, 10:19