

Zest IPA v2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **68**
- SRM **4.5**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.7%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (33.3%)	83 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	5 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	40 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	zest z mandarynek i cyryn	30 g	Fermentacja cicha	6 dni
Klarowanie	Biresol	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Gotownie jedno temperaturowe !
63 ST
Pszenica wrzucona do garnka już w czasie podrzewania wody !
2 sty 2019, 18:28