

Dominik Abrahám – Whipa I.

Autorov popis	Alkohol ABV	Farba EBC	IBU
Kombinácia štýlov Witbier a IPA	7.6%	8.5	50

O recepte

Toto pivo vás svojou vôňou vytiahne na letnú prechádzku do rozkvitnutého citrusového sadu. Po prvom dúšku vám prezradí, že z kvetov navôkol sa neskôr urodia pomaranče, grepy a limetky. Spaľujúce slnko mieša tieto vône do vzdušného moku,

Pivný štýl White IPA

Objem mladiny 25l

Objem sladiny pred chmeľovarením 29.5l

Efektivita rmutovania 79%

Hustota mladiny 1,064 (15,7 °P)

Hustota po fermentácii 1,006 (1,5 °P)

Suroviny

Voda

Rmutovacia 20,1 l

Vysladzovacia 13,1 l

Slad

Pšeničné vločky 2,9 kg

Plzenský 2,3 kg

Ovsený 650 g

Kyslý 320 g

Mníchovský 260 g

Chmeľ

Magnum (12,5% AA) 6 g

Amarillo (9,7% AA) 63 g

Cascade (5,7% AA) 60 g

Citra (12% AA) 27 g

Mosaic (12,3% AA) 64 g

Kvasinky

Safbrew WB-06 2,5 bal

ooo Ostatné

Servomyces 0,4 g

Protafloc 0,9 g

Koriander drvený 33 g

Pomarančová kôra sušená 33 g

Citrónová kôra sušená 17 g

Profil vody

Vápnik (Ca) 49 mg/l

Horčík (Mg) 23 mg/l

Sodík (Na) 26 mg/l

Chloridy (Cl) 42 mg/l

Sírany (SO₄) 74 mg/l

Hydrogenuhličitaný (HCO₃) 170 mg/l

Rmutovanie

Vystierka 44 C

Infúzia 30 min 44 C

Infúzia 40 min 66 C

Infúzia 45 min 72 C

Odrmutovanie 5 min 77 C

Vysladzovanie 30 min 80 C

Chmeľovar * 90 min

Magnum 6g FWH

Amarillo 17g 15 min

Cascade 17g 15 min

Citra 17g 15 min

Protafloc 0,9g 15 min

Servomyces 0,4g 10 min

Koriander drvený 33 g 5 min

Pomarančová kôra sušená 33 g 5 min

Citrónová kôra sušená 17 g 5 min



Počet bodov: 46/50
Vynikajúce pivo

Kvasenie

Primárne kvasenie

12 dní 23,5 C

Studené chmelenie

3 dni 23,5 C

Cascade 43 g

Amarillo 46 g

Citra 10 g

Mosaic 64 g

Cold crash

2 dni 2 C

Balenie

Sýtenie (dextróza) 2,4 vol CO₂

*** po ukončení chmeľovaru nechať 30 minút chladnúť mladinu samovoľne, až potom začať s aktívnym chladením**