

Autor: Peter Trenčiansky - PIVAR. Ďakujeme.

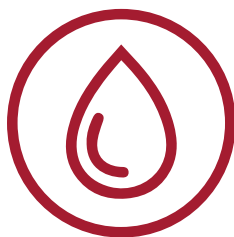
Peťov recept (P)IPA je u vás veľmi obľúbený, tak sme tu zadelili ďalší jeho počin - (P)APA. Snaha bola spojiť dva chmele - Simcoe a Ekuanot, z čoho vzniklo príjemné, osviežujúce pivo, s jemným nádychom citrusov.

Skol 🍺



SLADY

Viking Malt Pale Ale
5,1 kg
Viking Malt Plzenský
0,5 kg
Viking Malt Dextrínový
0,2 kg



RMUTOVANIE

Vystieranie: 20L
Vysladzovanie: 16L

Infúzie:
55°C 10 min.
66°C 60 min.
72°C 15 min.
78°C 8 min.



CHMEĽOVAR

60 min.

Simcoe
60 min - 14 g
Ekuanot
30 min - 10g
Ekuanot
10 min - 12g



FERMENTÁCIA

Kvasinky:
SafAle US-05 / 1bal

DryHop
35g Simcoe
35gEkuanot

Kvasenie cca 5-7 dní pri 18°C

L
25

OG
1052

FG
1014

IBU
32

EBC
5

ABV
5,2%