

(P)IPA BY PIVAR

Autor: Peter Trenčiansky - PIVAR. Ďakujeme.

Máme tu ďalší recept od vás, z čoho sa veľmi tešíme. Krátky popis pivka od jeho autorov: Jeden z prvých vlastných receptov PIVAR-u. Cieľom bolo vytvoriť ľahké osviežujúce pivko štýlu IPA so stredne plným telom a krémovou penou. Suché chmelenie dodáva pivku krásnu citrusovo-grapefruitovú vôňu. Posúďte sami.

Skol 



SLADY

Viking Malt Pale Ale

5,8 kg

Viking Malt Mníchov svetlý

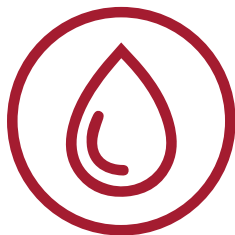
0,6 kg

Viking Malt Red Ale

0,2 kg

Viking Malt Caramel Pale

0,4 kg



RMUTOVANIE

Vystieranie: 26L

Vysladzovanie: 12-15L

Infúzie:

55°C | 20 min.

64°C | 60 min.

72°C | 20 min.

76°C | 10 min.



CHMEĽOVAR

60 min.

Magnum

60 min - 18g

Cascade

30 min - 32g

Citra

10 min - 6g



FERMENTÁCIA

Kvasinky:

Safale US 05 / 1bal

DryHop

po 4 dňoch kvasenia dať suché chmelenie

Cascade

30g

Citra

10g

6-8 dní pri teplote 18-20°C

L
25

OG
1059

FG
1014

IBU
45

EBC
15

ABV
6,2%