


EL DORADO VERDANT IPA

PAKT

Náš recept - by PAKT | na 25L mladiny

Zaradením novej odrody chmeľu a nových kvasiniek do ponuky sme samozrejme neodolali a museli vyskúšať nejaký recept. Ich charakteristiky vôbec neklamali a dali pivu neskutočnú zaujímavosť. Vôňa približujúca sa ovocnosťou neipe, no v chuti plné sladové telo, príjemná, rýchlo odoznievajúca horkosť, a tiež ovocné tóny. Pocitovo svieže a veľmi ľahko piteľné napriek vyššej voltáži. Podobnosť neipe podporuje aj juicy pocit v ústach. Za nás určite recept, ktorý budeme pravidelne doma variť. Skol 



SLADY

Viking Malt Pale Ale

4,8 kg

Viking Malt Caramel 30

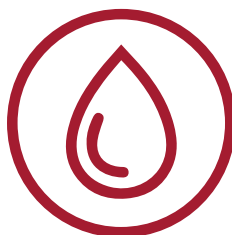
0,7 kg

Viking Malt Pšeničný slad

0,3 kg

Viking Malt Golden Ale

0,3 kg



RMUTOVANIE

Vystieranie: 21L

Vysladzovanie: 13L

Infúzie:

vystrieť do 63°, zvýšiť na 66°

66°C 40 min.

72°C 30 min.

78°C 5min



CHMEĽOVAR

60 min.

El Dorado

30 min - 9g

El Dorado

5 min - 24g

El Dorado

0 min - 33g

(Hopstand/whirlpool 10min)



FERMENTÁCIA

Kvasinky:

Lallemand Verdant IPA / 1bal

DryHop

El Dorado

34g - dať po búrlivom kvasení na cca 72hod

6-8 dní pri teplote 18-20°C

L
25

OG
1057

FG
1018

IBU
40

EBC
13

ABV
5,3%