

Sol de Caribe Juicy IPA

Šťavnatá, plná hazy IPA vařená s chmelem Azacca a kvasnicemi Stalljen kveik, která překypuje chutí zralého ananasu a tóny tropického ovoce. Výrazné, hladké a nekonečně osvěžující pivo, ideální na slunečné dny i pohodové večery. Tento recept je inspirován pivem „One Kveik Stand“ od Bent Gate Brewing.

Styl: Juicy IPA

Doba varu: 60 minut

Velikost várky: 23 l (fermentor)

Počáteční hustota: 1,073

Konečná hustota: 1,015

Obsah alkoholu: 7,6 %

Hořkost (IBU): 24

Barva (SRM): 7

Sypání:

Pilsner slad 1,9L – 3,30 kg (48,0 %)

Ovesné vločky 1,3L – 1,10 kg (16,0 %)

Dextróza – 1,00 kg (14,5 %)

Ovesný slad 2,4L – 0,55 kg (8,0 %)

Pšeničný slad 2,3L – 0,33 kg (4,8 %)

Kyselý slad 1,9L – 0,17 kg (2,5 %)

Maltodextrin 2,8L – 0,17 kg (2,5 %)

Laktóza – 0,17 kg (2,5 %)

Rýžové slupky – 0,09 kg (1,3 %)

Chmel:

Azacca 15,0 α – 15 g (do varu, 15 min)

Azacca 15,0 α – 75 g (hopstand, 15 min při 80 °C)

Azacca 15,0 α – 75 g (dry hop, 2. den)

Azacca 15,0 α – 75 g (dry hop, po ukončení fermentace a schlazení na 10 °C; denně promíchat CO₂)

Rmutování:

20 l při 65 °C – 60 min

Vyslazování: 12 l při 75 °C – 60 min

Kvasnice:

K.22 Stalljen – 1 balení

Průměrná prokvašitelnost: 75 %

Teplota kvašení: 20 °C

Sedimentace: vysoká

Instrukce:

Kvasnice nasypete přímo na povrch mladiny. První suché chmelení probíhá druhý den, poslední suché chmelení po ukončení fermentace (24–48 h bez změny FG) a zchlazení na 10 °C, každý den promíchat CO₂. Doporučujeme použití výživy pro kvasnice pro zdravý průběh kvašení, lepší prokvašení a minimalizaci vedlejších chutí. Na zdraví!