

# AIPA Z EKSTRAKTÓW

- Gravity **10.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM ---
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.8 liter(s)**

## Fermentables

| Type           | Name                       | Amount        | Yield | EBC |
|----------------|----------------------------|---------------|-------|-----|
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 80 %  | --- |

## Hops

| Use for   | Name     | Amount | Time     | Alpha acid |
|-----------|----------|--------|----------|------------|
| Boil      | Chinook  | 60 g   | 60 min   | 13 %       |
| Boil      | Amarillo | 30 g   | 10 min   | 9.5 %      |
| Whirlpool | Citra    | 30 g   | 0 min    | 12 %       |
| Dry Hop   | Amarillo | 30 g   | 8 day(s) | 9.5 %      |

## Yeasts

| Name        | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-05 | Ale  | Dry  | 11.5 g | Safale     |

## Notes

- PRZYGOTOWANIE  
Citra dodana zaraz po wyłączeniu gazu.

### FERMENTACJA

Od 09-18.04.16 piwo stało w mieszkaniu 20-22C.

Przed zlaniem na cichą lekko dziwny zapach. Prawdopodobnie zbyt wysoka temperatur fermentacji. Piwo ma zapachy rozpuszczalnikowe.

Odfermentowało do 0 BLG.

### CICHA

Od 18-21.04.16 piwo stało w piwnicy. 21.04 przeniosłem na balkon gdzie prognozy temperaturowe wahały się w okolicach 10-14 stopni w dzień.

25.04 planowane butelkowanie.

### BUTELKOWANIE

25.04 - do 750ml wody dodane 102g glukozy. Wyszło 39 butelek w tym 3x0,3l 2x0,4l. Reszta 0,5l. Piwa wyniesione do piwnicy. Zapach po rozlaniu do butelek był już w porządku. Nie waliło rozpuszczalnikami. Na powierzchni piwa unosił się jakiś film podobny do benzyny (jednak było go niewiele)

Apr 19, 2016, 10:05 AM