

16 i 10 blg na jesien zima 2024, warzone zapewne po urlopie we wrzesniu, ma byc mgliscie i gorzko!!!!

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **63**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.275 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.5 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **34.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	10 kg (73%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (7.3%)	74 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	2.4 kg (17.5%)	70 %	4
Dodatek	ryzowa lusk	0.3 kg (2.2%)	1 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	50 g	60 min	17.7 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.3 %

Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
a38 juice	Ale	Płynne	200 ml	imperial
US05	Ale	Suche	11 g	safale

Notatki

- AIPA musze jakos przeliczyc zeby wyszlo
19 litrow mocnej i 16blg AIPA
30 litrow slabej 11blg APA

Fermentacja 30 litrow duzym stozku 16
20 litrow w malym rozwodnione na 8
25 maj 2022, 13:20