

#186 Hop'n'rolla AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **70**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	6.1 kg (93.8%)	79 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	35 min	10.9 %
Gotowanie	Talus	50 g	10 min	7.8 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	7.7 %
Na zimno	Talus	100 g	5 dni	8.2 %
Na zimno	Citra Cryo	25 g	5 dni	12 %

Notatki

- Piwo zajęło 3 miejsce w konkursie na Słowacji
8 wrz 2024, 09:06