

#188 AIPA W-WA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **63**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.1 kg (92.4%)	78 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	40 min	11 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Sabro	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Sabro Cryo	25 g	5 dni	22 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Piwo zajęło 7 miejsce w Warszawskim Konkursie Piwowarów Domowych 2024r.
19 paź 2024, 15:02