

26. "Szkła Arizony" - IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **113**
- SRM **9.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (58%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.9%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (2.9%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	70 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	cascade	25 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	10 g	danstar

Notatki

- uwarzone 03-02-2018r.
1 lis 2020, 11:57