

A ipa 01

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **70**
- SRM **7.2**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (28.6%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	30 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	10 min	10 %

Notatki

- Fermentacja burzliwa - 5-7 dni w temperaturze 16-18oC
Fermentacja cicha w temperaturze 14-18oC około 2-4 tygodnie, rozlew do butelek.
Po 4 tygodniach piwo nadaje się do spożycia
23 lut 2020, 10:45