

AIPA 11

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **69**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	6 kg (75%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.2 kg (15%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5%)	70 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra (USA)	30 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe (USA)	30 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Falconer's Flight (USA)	30 g	15 min	10.3 %
Whirlpool	Citra (USA)	30 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe (USA)	30 g	20 min	12.8 %
Whirlpool	Falconer's Flight (USA)	30 g	20 min	10.3 %
Na zimno	Citra (USA)	30 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Simcoe (USA)	30 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Mosaic (USA)	30 g	4 dni	12.8 %

Chmiel na zimno 2 dni w temperaturze ok. 20°C, dwa dni CC

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-75
Mg-5
Na-10
Cl-50
S04-150
HCO3-0
13 lis 2021, 23:28