

AIPA 16

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **55**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pils	4 kg (53.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (26.7%)	79 %	6
Ziarno	Castle Malting - Pszeniczny	1 kg (13.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra (USA)	25 g	10 min	13.4 %
Gotowanie	Simcoe (USA)	25 g	10 min	11.3 %
Gotowanie	Centennial (USA)	25 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Citra (USA)	30 g	20 min	13.4 %
Whirlpool	Simcoe (USA)	30 g	20 min	11.3 %
Whirlpool	Centennial (USA)	30 g	20 min	10.5 %
78-80°C				
Na zimno	Citra (USA)	25 g	3 dni	13.4 %
Na zimno	Simcoe (USA)	25 g	3 dni	11.3 %
Na zimno	Centennial (USA)	45 g	3 dni	10.5 %

Na zimno	Cascade (USA)	50 g	3 dni	8.1 %
----------	---------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	200 ml	---
FERMENTACJA 3 DNI 18--19°C POTEM DO 21 W 6-7 DNIU				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	witamina C	4 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-100
Mg-5
Na-15
Cl-150
SO4-75
HCO3-25
15 paź 2023, 18:11