

AIPA - Browar Ciechan 2.0

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **51**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Wiking Malt	1 kg (13.2%)	79 %	6
Ziarno	Pale Ale Zero Viking Malt	1 kg (13.2%)	80 %	6
Ziarno	Pale Ale - Maris Otter	1 kg (13.2%)	81 %	3
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	1 kg (13.2%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny typ II Viking Malt	1.3 kg (17.2%)	80 %	20
Ziarno	Carared Weyermann	0.35 kg (4.6%)	75 %	45
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg (1.3%)	75 %	120
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (13.2%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.8 kg (10.6%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	18 g	60 min	15.5 %

Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Centennial	70 g	10 dni	10.5 %
Na zimno	Lemon drop	100 g	10 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs
Gęstwa tygodniowa				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	60 min
Sprawdzić pH przed dodaniem				
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min
Namoczyć wcześniej				
Dodatek smakowy	Moczona limonka	100 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	Kwas l-askorbinowy	5 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Woda (trzeba zwiększyć twardość pod chmiel):
RO: 20 L
Kran: 14 L
Tesco: 5 L
10 sty 2019, 09:33
- Cała fermentacja w piwnicy
10 sty 2019, 09:40
- <https://www.piwo.org/blogs/entry/57-297-american-ipa/>
21 sty 2019, 13:25
- Nagazować na max 2.5
26 kwi 2019, 23:39