

AIPA - Browar Ciechan

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **56**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	5 kg (63.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt	1 kg (12.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.7%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold	0.4 kg (5.1%)	75 %	120
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (6.3%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	10 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	10 dni	13.2 %

Na zimno	Cascade	50 g	10 dni	7.6 %
----------	---------	------	--------	-------

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda kranowa (dla zwiększenia twardości).
23 kwi 2019, 08:38
- Cała fermentacja w piwnicy od 2 dnia burzliwej?
23 kwi 2019, 08:38
- <https://www.piwo.org/blogs/entry/57-297-american-ipa/>
23 kwi 2019, 08:38
- Przy pierwszej warce z tego przepisu, wydajność doszła do 96% - 99% przez namoczenie zasypu przez 8-10 godzin:
Zasyp (z piwnicy 12°) w całości zalany wodą (10 l) temperatury 20C, 10 godzin wcześniej i wystawione na balkon (3°) a po 4 godz wstawiony do mieszkania.
O 8 rano temp zasypu 14°.
Nie podgrzewać zanim nie wleje się 75% całości wody.
Być może dzięki namoczeniu wydajność ok 97%. Miało być 14 blg przed gotowaniem a było z 16.5.
23 kwi 2019, 08:38