

AIPA Single Hop Challenger

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **11.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (92.3%)	79 %	6
Ziarno	Caramunich Malt	0.5 kg (7.7%)	71.7 %	110

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	10 g	1 min	7 %
Gotowanie	Challenger	30 g	15 min	7 %
Na zimno	Challenger	50 g	5 dni	7 %
Gotowanie	Challenger	30 g	30 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- Caramunich II

http://www.wiki.piwo.org/Chmiel_Challenger

http://www.wiki.piwo.org/Rodzaje_s%C5%82od%C3%B3w_oraz_ich_zastosowanie#caramunich.C2.AE_typ_I
26 kwi 2016, 09:54