

AIPA z browamatora

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.6 kg (86.7%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (6.7%)	75 %	39
Ziarno	Carared	0.2 kg (6.7%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	70 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Whirlpool	citra	30 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Warzone z zestawu z Browamatora, z modyfikacją procesu chmielenia.
5 sty 2016, 21:53