

AlPA z zestawem #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłżeński Viking Malt	3.5 kg (60.9%)	81 %	4
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	1 kg (17.4%)	78 %	22
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	1 kg (17.4%)	84 %	5
Ziarno	cookie (bursztynowy) Viking Malt	0.25 kg (4.3%)	72 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Warrior (USA) - granulát	10 g	100 min	15.1 %
Gotowanie	Chinook (USA) - granulát	10 g	20 min	11.1 %
Gotowanie	Centennial (USA) - granulát	10 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo (USA) - granulát	10 g	20 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook (USA) - granulát	30 g	3 min	11.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Centennial (USA) - granulát	30 g	3 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo (USA) - granulát	30 g	3 min	7.5 %
Whirlpool	Chinook (USA) - granulát	30 g	0 min	11.1 %
Whirlpool	Centennial (USA) - granulát	30 g	0 min	8.5 %
Whirlpool	Amarillo (USA) - granulát	30 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Chinook (USA) - granulát	40 g	3 dni	11.1 %
Na zimno	Centennial (USA) - granulát	40 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Amarillo (USA) - granulát	40 g	3 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	1 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	3 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75%	5 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Zest + sok z pomarańczy (6 pomarańczy)	85 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Zest + sok (1 grajp) z grejpfruta (2 grejpfruta)	80 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Zest + sok z mandarynek (8 dużych mandarynek)	100 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Whirlpool temp < 80C 30min
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=0PSQ93Y>

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
136.3 11.9 4.9 40.4 119.2 1.002
26 wrz 2018, 15:40