

American India Pale Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **70**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (46.5%)	82 %	4.5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (40.9%)	80 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (5.6%)	83 %	6.5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.3 kg (5.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.08 kg (1.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.3 %
Na zimno	Citra	45 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	45 g	5 dni	7.1 %

Drożdże

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

Notatki

- Mech irlandzki na ostatnie 10 minut gotowania
10 gru 2017, 13:51