

American IPA 16' HB v.2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **55**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (80.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Monachijski typ I	0.7 kg (11.3%)	80 %	15
Ziarno	Brewferm Cara Crystal	0.3 kg (4.8%)	76 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade	10 g	58 min	6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	12 min	5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	1 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	40 g	2 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	20 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	1 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	8 min

Notatki

- Gips do zacieru, kwas mlekowy do wody do wysładzania do pH 5,6
Gotowanie w pH 5,0
nagazowanie 2,2 vol

zacieranie:

66 do 64' 60 min

71' 15 min

76' 5 min

10 paź 2019, 20:35