

American IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **45**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (68.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.4 kg (15.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (13.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	30 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Amarillo	17 g	15 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	23 g	0 min	6.9 %
Na zimno	Amarillo	17 g	7 dni	8.2 %
Na zimno	Cascade PL	17 g	7 dni	6.9 %
Na zimno	Cascade PL	17 g	3 dni	6.9 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- Słody wsypujemy do 22 l. wody i ustalamy 66 sC na 60 min następnie powoli dodajemy 5 l. gorącej wody i ustalamy 76 sC na 15 min.
fermentacja burzliwa 18 sC ok tygodnia cicha 2 tygodnie.
butelkowanie wysycenie 2,3 - 2,6 vol
23 mar 2019, 19:23