

AMSINCK'S IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **49**
- SRM **5.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70.3 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **66.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48.6 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **74C**
- Wyladuj używając **39.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **70.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	18 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	50 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	100 g	60 min	4.5 %
Whirlpool	Fuggles	50 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs

Notatki

- Zadanie drożdży w 15 C. Fermentacja przez pierwsze 3 dni w temperaturze płynnie rosnącej od 15 do 22 stopni C. Dalsza fermentacja burzliwa aż do osiągnięcia 7 BLG. Potem fermentacja cicha. Opcjonalne

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

chmienie na zimno EKG 100 g przez 2-3 dni w 16 C.
22 gru 2020, 23:46