

CCAIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pale Ale	5.5 kg (88%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 100	0.25 kg (4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	chinook	28 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade	14 g	15 min	7 %
Gotowanie	Centennial	14 g	15 min	8.3 %
Gotowanie	amarillo	14 g	15 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	14 g	0 min	7 %
Gotowanie	Centennial	14 g	0 min	8.3 %
Gotowanie	amarillo	14 g	0 min	8.3 %
Na zimno	Cascade	14 g	5 dni	7 %
Na zimno	Centennial	14 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	amarillo	14 g	5 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	FERMENTIS

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---
mała łyżeczka				

Notatki

- Fermentor 26L 14P
7 kwi 2019, 17:47