

"CLOUD" #III White AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **6.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **54 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (34%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.35 kg (17%)	85 %	4
Ziarno	Carahell Weyermann	0.3 kg (3.8%)	77 %	26
Ziarno	Castle Abbey Malt	0.2 kg (2.5%)	75 %	45
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.3%)	58.7 %	6
Dodatek	Płatki pszenne	2 kg (25.2%)	60 %	2
Dodatek	Płatki owsiane	1.1 kg (13.8%)	60 %	2
Dodatek	Płatki żytnie	0.2 kg (2.5%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	15 min	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	8.8 %

Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33 - starter 2x	Ale	Suche	2500 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bergamotka	20 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Miedź do kotła i fermentacji
Fermentacja 19C
po fermentacji trzymamy w 16
nagazowanie 2,5
12 paź 2016, 09:12