

Halloween AIPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **82**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - BARKE Pilzneński	2 kg (90.9%)	--- %	4
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.05 kg (2.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Abbey Klasztorny	0.075 kg (3.4%)	75 %	45
Ziarno	Żytni	0.075 kg (3.4%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- W pierwszej warce wyszło 17 BLG.
31 paź 2017, 17:53