

Ipa

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **15.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt chmielony wes	3.7 kg (68.5%)	--- %	30
Płynny ekstrakt	ekstrakt niechmielony bruntal	1.7 kg (31.5%)	--- %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	22 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	22 g	60 min	14.6 %
Na zimno	Centennial	30 g	8 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	glukoza	110 g	Butelkowanie	---

Notatki

- ekstrakt chmielony jasny wes kupiony za 250 zł 14 kg niestety nie jest za bardzo gorzki dlatego też przygotowuję chębatkę chmielowa: zagotowuję 20 l wody, dodaje chmiele i gotuje 60 minut, po tym czasie odcedzam chębatkę chmielowa do fermentatora dodając ekstrakty i schładam do 25 C dodając zimną wodę do 25 l i dodaje wcześniej nawodnione drożdże i fermentuje przez 7 / 8 dni. po tym czasie powinno być 1.015 - 1.010 SG wtedy przelewam do czystego fermentatora (oczywiście można zebrać gęstwą do słoika) i dodaje chmiele na zimno na następne 7 / 8 dni do czasu uzyskania 1.005 SG wtedy znowu przelewamy do czystego fermentatora i dodajemy 110 g glukozy do refermentacji i butelkujemy ;D
30 lis 2015, 19:17