

Long time no IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **84**
- SRM **10.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (27.6%)	83 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.4%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Gotowanie	Centennial	100 g	15 min	7.7 %
Na zimno	Chinook	30 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Warka 25, warzone 12.01. BLG początkowe 16 przy 13 przed gotowaniem. Straty ~5l z chmielenia, ostatecznie wyszło 22 l. Zlewane na cichą 27.01. - 3 blg. Po cichej 2 Blg, rozlane 03.02. do 39 butelek w tym 3x0,33.

14 sty 2018, 13:28