

Red AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **79**
- SRM **11.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (75.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (7.6%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.5%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (15.2%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mozaic	50 g	3 dni	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Palisade	10 g	10 min	7.5 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis

Notatki

- Wywar z 100g pszenicy prazonej dolny na cicha fermentacje.

Kokor:

Bursztyn przez który przebija się czerwień. Bardzo ładny ponieważ piwo jest super klarowne.

Snak:

Karmel wyczuwalny. Dla uwydatnienia chmielu zmniejszyć karmel do 0.25kg.

Po 2 miesiącach piwo smakuje wyśmienicie. Goryczka ustabilizowana, Chmiele wciąż wyraźne.

25 sie 2018, 09:14