

Supreme IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **195**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (90.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.1 kg (3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	17 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Centennial	30 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Supergoryczkowa IPA, chmielona odmianami amerykańskimi, australijskimi i nowozelandzkimi. Owocowy profil piwa i potężna goryczka. Fermentowane drożdżami s04, dla uzyskania minimalnie większej słodkiej kontry oraz brzoskwiniowo-gruszkowego aromatu drożdżowego.
Piwo w tej warce ma 17blg i 200ibu goryczki.
23 mar 2017, 14:24