

Wariacja na temat AIPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **70**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Strzegom	5 kg (69.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.9%)	81 %	6
Ziarno	Caraamber	0.18 kg (2.5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.9%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	30 g	60 min	15.9 %
Gotowanie	Zeus	25 g	15 min	15.9 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zeus	25 g	0 min	15.9 %
Na zimno	Zeus	20 g	6 dni	15.9 %
Na zimno	Simcoe	60 g	6 dni	11.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US WEST COAST M44	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Moja pierwsza wariacja w obszarze AIPY a przy okazji pierwsza wariacja pozaprzepisowa ever.

Trzymajcie kciuki :)
7 sty 2023, 15:18