

Weizen PIPA/AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **63**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg (62.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (10.6%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.1%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.6%)	85 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (1.5%)	80 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (12.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	13 %
AIPA				
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
AIPA				
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
AIPA				
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
AIPA				

Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	10 %
AIPA				
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
AIPA				
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %
PIPA				
Gotowanie	Sybilla	20 g	15 min	3.5 %
PIPA				
Whirlpool	Oktawia	15 g	0 min	7.1 %
PIPA				
Whirlpool	Sybilla	15 g	0 min	3.5 %
PIPA				
Na zimno	Oktawia	15 g	3 dni	7.1 %
PIPA				
Na zimno	Sybilla	15 g	3 dni	3.5 %
PIPA				
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	7.1 %
PIPA				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Półowa warki chmielona polskimi odmianami druga amerykańskimi.
31 lip 2018, 00:40