

ŻytniAIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **43**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (25%)	82 %	4
Ziarno	Żytni	1.5 kg (25%)	85 %	8
Ziarno	Caramel Pale	0.5 kg (8.3%)	77 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Zythos	25 g	15 min	15.7 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	25 g	0 min	15.7 %
Na zimno	Zythos	50 g	3 dni	15.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Nagazowanie 2.0
9 wrz 2018, 14:39