

AIPA Z EKSTRAKTÓW

- Gravity **10.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM ---
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.8 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|----------------------------|---------------|-------|-----|
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 80 % | --- |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|-----------|----------|--------|----------|------------|
| Boil | Chinook | 60 g | 60 min | 13 % |
| Boil | Amarillo | 30 g | 10 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 0 min | 12 % |
| Dry Hop | Amarillo | 30 g | 8 day(s) | 9.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-05 | Ale | Dry | 11.5 g | Safale |

Notes

- PRZYGOTOWANIE
Citra dodana zaraz po wyłączeniu gazu.

FERMENTACJA

Od 09-18.04.16 piwo stało w mieszkaniu 20-22C.

Przed zlaniem na cichą lekko dziwny zapach. Prawdopodobnie zbyt wysoka temperatur fermentacji. Piwo ma zapachy rozpuszczalnikowe.
Odfementowało do 0 BLG.

CICHA

Od 18-21.04.16 piwo stało w piwnicy. 21.04 przeniosłem na balkon gdzie prognozy temperaturowe wahały się w okolicach 10-14 stopni w dzień.
25.04 planowane butelkowanie.

BUTELKOWANIE

25.04 - do 750ml wody dodane 102g glukozy. Wyszło 39 butelek w tym 3x0,3l 2x0,4l. Reszta 0,5l. Piwa wyniesione do piwnicy. Zapach po rozlaniu do butelek był już w porządku. Nie waliło rozpuszczalnikiem. Na powierzchni piwa unosił się jakiś film podobny do benzyny (jednak było go niewiele)

Apr 19, 2016, 10:05 AM