

#1 Żytnie American IPA 13,5

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **47**
- SRM **17.9**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Karmelowy żytni Strzegom	1.2 kg (26.1%)	75 %	150
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (73.9%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	20 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Gotowanie: 7-8 litrów wody, 15 minut z ekstraktami, potem początek chmielenia. Na koniec zrobić whirlpool, zlewać przez rurkę silikonową. Resztę brzeczki z gara i brzeczkę z pomiaru można odebrać do szklanek, poczekać aż opadną chmieliny, oddzielnie zagotować i dodać do fermentora. Chłodzenie: wymieszanie w fermentorze ze schłodzoną wodą z baniaków. Zejście do temperatury zadania drożdży w kastrze z mrożonymi petami. Rehydratyzacja drożdży 30 minut przed zadaniem. Wcześniej zagotowaną wodę wlać do kubeczka z łyżeczką. Przed przelewem dezynfekcja fermentora, pokryw, wężyków. Wylanie wody z OXI przez kranik. Wodę z baniaków lać z wysokości. Przed zadaniem drożdży napowietrzyć brzeczkę.
25 lip 2019, 16:06