

[10] CLOUD White AIPA

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **7.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (63.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (21.3%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (8.5%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (6.4%)	75 %	32

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	17 g	15 min	6.7 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Topaz	28 g	5 dni	15.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33 - starter	Ale	Suche	1500 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Biersol Brewferm	14 g	Gotowanie	3 min

Notatki

- Dodałem 0,5kg cukru osiągnętem 11,5 blg
20 lut 2016, 23:16