

#11 Five Stars AIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **49**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pale Ale | 2 kg (33.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.7%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 50 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 15 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca | 15 g | 10 min | 14 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g | 5 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 5 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 0 min | 12 % |
| na 78 stopni na 20 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 0 min | 9.5 % |

| | | | | |
|---|----------|------|-------|--------|
| na 78 stopni na 20 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Azacca | 10 g | 0 min | 14 % |
| na 78 stopni na 20 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Simcoe | 10 g | 0 min | 13.2 % |
| na 78 stopni na 20 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Mosaic | 10 g | 0 min | 10 % |
| na 78 stopni na 20 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Na zimno | Citra | 25 g | 4 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 4 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 10 g | 4 dni | 10 % |
| Na zimno | Simcoe | 15 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Azacca | 25 g | 3 dni | 14 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|--------------|-------|
| Klarowanie | whirfloc | 1.2 g | Gotowanie | 8 min |
| Inne | witamina C | 1.7 g | Butelkowanie | --- |
| Inne | glukoza | 90 g | Butelkowanie | --- |

Notatki

- WARKA 11
27.09.2020
Piwo z zacieraniem słodów (15 litrów fermentowało)
5 Stars AIPA
Słód Pale Ale Viking Malt 3kg 16 zł
Słód Pilznieński Bestmalz 2kg 12 zł
Słód Pszeniczny Jasny Bestmalz 1kg 6 zł

Chmiel Citra 50g 12 zł
Chmiel Amarillo 50g 12 zł
Chmiel Azacca 50g 12 zł
Chmiel Mosaic 50g 12 zł
Chmiel Simcoe 50g 11 zł

Drożdże piwowarskie Fermentis Safale™ US-05 11.5 g 10,50 zł
(w sumie 104 zł)

zacierałem w 21 litrach wody
wysładzałem do uzyskania 21 litrów brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 15, po gotowaniu zostało 17 litrów blg 16
podczas chłodzenia dolałem 1 litr zimnej wody, po schłodzeniu i przelaniu zostało 14 litrów, znowu straty, prawdopodobnie przyczyną jest whirfloc, dolałem do 15 litrów
blg początkowe 13,5.

Pomiar blg: po 7 dniach - 3,5 po 14 - 3,0
Straty na mierzaniu blg 0,2 litra

Nie przelewałem na cichą

Dodałem na 3 i 2 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 19 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 3 litry (fermentor bez kranika)

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (84 gramy - ~6,3 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,6 grama)
Do butelkowania zostało 12 litrów

Blg początkowe 13,5, końcowe 3,0, alk 5,8
19 dni na fermentacji, bez przelewania na cichą

Butelkowałem 17.10.2020,
23 butelki, ~4,90 za butelkę

(do wypicia, ale jakieś takie bez wyrazu, 5 chmieli to za dużo?)
9 lut 2021, 11:40