

## #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