

14 blg na jesien zima 2024, warzone zapewne po urlopie we wrzesniu, ma byc gorzko!!!!

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **61**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.68 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **79.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **90 min** w **70C**
- Przetzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **34.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	9 kg (78.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0 kg	85 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	2.2 kg (19.1%)	70 %	4
Dodatek	ryzowa luska	0.3 kg (2.6%)	1 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	12 %

Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
a38 juice	Ale	Płynne	200 ml	imperial
a24 dryhop	Ale	Płynne	200 ml	imperial

Notatki

- AIPA 14 blg na dwa tanki
25 maj 2022, 13:20