

[14] Charlie - Centennial Single Hop Red AIPA

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **12**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **58.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (70.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.764 kg (10.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.718 kg (10.1%)	30 %	35
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.63 kg (8.9%)	50 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	5 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	80 g	15 min	10 %
Whirlpool	Centennial 77-71°C	40 g	60 min	10 %
Na zimno	Centennial ~20°C	25 g	12 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	20 g	Zacieranie	60 min
Inne	Hibiskus	30 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	mech	4 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Biersol Brewferm	10 g	Gotowanie	3 min

Notatki

- Słody karmelowe zagotować i przetrzymać w 100-95°C ok 10min
8 kwi 2016, 10:41