

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **10.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Minch - Irish Craft Pale Ale Malt	5 kg (63.8%)	80 %	7
Ziarno	weyermann - abbey malt	1.5 kg (19.1%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (12.8%)	85 %	5
Ziarno	bestmalz - rye	0.1 kg (1.3%)	80 %	6
Ziarno	Bestmalz - Cara Munich Type I	0.235 kg (3%)	75 %	90

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	8.8 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.4 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	15 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	30 g	5 min	15.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Jarrylo	15 g	50 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- fermentacja roszyła po 30h piwrsze dwa dni 16C, potem buzliwa 20~21C przez 14 dni
Cicha 7dni 20~21C
Cicha 6dni z chmielem na zimno
Cold crush 11C 5dni bez chmielu
Zabutelkowane z 163.6glukozy butelkowanie w 11C reefermentacja w 20C

za duzo karmelu
19 mar 2017, 12:59