

#23 AIPA v.2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **12.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 5 kg (74.1%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1 kg (14.8%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.2 kg (3%) | --- % | --- |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.55 kg (8.1%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka | 30 g | 90 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 5 min | 12.4 % |
| Whirlpool | Citra | 80 g | 60 min | 12.4 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 40 g | 7 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|-----------|-------|
| Czynnik do wody | woda twarda 15' | 1 g | Gotowanie | 1 min |

Notatki

- gestwa po american wheat 1 pokolenie
17 wrz 2016, 10:25