

#29 Europe Indian Pale Ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **42**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (37%)	79 %	6
Ziarno	Colorado Pale Ale	2.5 kg (37%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (22.2%)	79 %	16
Cukier	Cukier	0.25 kg (3.7%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles - UK	20 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Sybilla - PL	15 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Comet- DE	20 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Comet - DE	25 g	7 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Experimental GR50 -FR	25 g	7 min	6.1 %
Na zimno	TNT - DE	100 g	1 dni	12.6 %
Na zimno	Comet	25 g	1 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

M36 LIBERTY BELL ALE	Ale	Suche	10 g	---
-------------------------	-----	-------	------	-----

Notatki

- Słabe piwo, bardzo słodowe, wyczuwalny alkohol, brak aromatów chmielowych - do poprawy
31 maj 2018, 20:17