

#33 session AIPA z kafiarem i trawą cytrynową na walne '23

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **57**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **82.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **53.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10.5 kg (100%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	45 g	15 min	10 %
Na zimno	HHT	100 g	5 dni	13.2 %
fermentor 2 (S 33)				
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	60 min