

#5 AIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **50**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (45%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (45%)	80 %	4.5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.5%)	81 %	6.5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (4.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.06 kg (0.9%)	68 %	1500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	7 min	7.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	7 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade	30 g	7 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	11.8 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	20 min	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 16-16.2Blg i 22L do fermentacji
2 sty 2018, 23:26