

## 54 . Koronkowa kwarantanna - AIPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **49**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (33.9%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	2 kg (33.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.9%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.5%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	10 g	30 min	9.2 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	10 min	10.4 %
Gotowanie	Zythos	40 g	10 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- uwarzone 06-04-2020r.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

6 kwi 2020, 17:51