

AB American India Pale Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **59**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.6 kg (86.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (6.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	55 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
Whirlpool	Cascade PL	10 g	0 min	5.2 %
Whirlpool	Chinook	30 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Primary fermentation: 18-21C for 7 days.
Second fermentation: 18-21C for 14 days.
Bottled with 70 grams per 10l of beer.
Refermentation: 3 weeks.
Aging: 3 weeks.

Summary:

It was probably my best beer that I've ever made (current date - 7th Dec 2020). I really like IPA and this batch had what I really like in beer. I should redo it in the future.
7 gru 2020, 16:07