

AIPA #1 - Poleski Park Narodowy - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **58**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pale ale Viking Malt (Strzegom) | 4 kg (71.4%) | 79 % | 8 |
| Ziarno | Słód monachijski Viking Malt (Strzegom) | 1 kg (17.9%) | 79 % | 24 |
| Ziarno | Słód karmelowy 30 - Viking Malt (Strzegom) | 0.3 kg (5.4%) | 75 % | 40 |
| Ziarno | Słód Cookie - (bursztynowy) Viking Malt (Strzegom) | 0.3 kg (5.4%) | 70 % | 70 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior (USA) - granulata | 20 g | 20 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Ahtanum (USA) - granulata | 20 g | 20 min | 3.2 % |
| Gotowanie | Chmiel Simcoe (USA) | 20 g | 20 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Warrior (USA) - granulata | 20 g | 7 min | 14.5 % |

| | | | | |
|---------------------------|--------------------------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Ahtanum (USA) - granulát | 20 g | 7 min | 3.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chmiel Simcoe (USA) | 20 g | 7 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Warrior (USA) - granulát | 15 g | 0 min | 14.5 % |
| Whirlpool | Ahtanum (USA) - granulát | 15 g | 0 min | 3.2 % |
| Whirlpool | Chmiel Simcoe (USA) | 15 g | 0 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe (USA) - granulát | 25 g | 6 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Ahtanum (USA) - granulát | 15 g | 6 dni | 3.2 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Na konkursy nie dawać karmelowego.
26 maj 2017, 15:58