

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