

AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **99**
- SRM **6.9**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.8%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.25 kg (3.4%)	75 %	120
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.8%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	5 min	5 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Ahtanum	30 g	2 dni	5 %

Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	2 dni	15.5 %
----------	------------------------	------	-------	--------

Drożdże

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

Notatki

- piwesio
24 cze 2018, 19:35