

AIPA 14

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **68**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (53.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (26.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	0.5 kg (6.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra (USA)	20 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe (USA)	20 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	Idaho 7 (USA)	20 g	15 min	12.1 %
Whirlpool	Citra (USA)	30 g	30 min	12.1 %
temp.90°C				
Whirlpool	Simcoe (USA)	30 g	30 min	11.3 %
temp.90°C				
Whirlpool	Citra (USA)	20 g	15 min	12.1 %
temp.80°C				
Whirlpool	Simcoe (USA)	20 g	15 min	11.3 %

temp.80°C				
Whirlpool	Idaho 7 (USA)	20 g	15 min	12.1 %
temp.80°C				
Na zimno	Citra (USA)	50 g	2 dni	12.1 %
Plus dwa dni CC.				
Na zimno	Simcoe (USA)	50 g	2 dni	11.3 %
Plus dwa dni CC.				
Na zimno	Idaho 7 (USA)	20 g	2 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand-LalBrew Windsor Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	---
FERMENTACJA W 19°C- 12 PSI				

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-90
Mg-10
Na-20
Cl-70
S04-200
HCO3-0
18 gru 2022, 15:18