

AIPA 15

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **56**
- SRM **4.7**
- 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	6 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.3%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook (USA)	10 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Sabro (USA)	15 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Strata (USA)	15 g	10 min	15.3 %
Gotowanie	Talus (USA)	15 g	10 min	7.4 %
Whirlpool	Sabro (USA)	30 g	20 min	13.3 %
temp.80°C				
Whirlpool	Strata (USA)	30 g	20 min	15.3 %
temp.80°C				
Whirlpool	Talus (USA)	30 g	20 min	7.4 %
temp.80°C				
Na zimno	Sabro (USA)	35 g	2 dni	13.3 %
Plus dwa dni CC.				

Na zimno	Strata (USA)	35 g	2 dni	15.3 %
Plus dwa dni CC.				
Na zimno	Talus (USA)	35 g	2 dni	7.4 %
Plus dwa dni CC.				
Na zimno	Idaho 7 (USA)	30 g	2 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---
FERMENTACJA W 20°C- 12 PSI				
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-100
Mg-5
Na-15
Cl-150
S04-75
HCO3-25
3 kwi 2023, 20:55