

AIPA 17

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **47**
- SRM **4.3**
- 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.4%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín (NZ)	25 g	10 min	11.3 %
Gotowanie	Motueka (NZ)	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Mosaic (USA)	25 g	10 min	11.4 %
Whirlpool	Nelson Sauvín (NZ)	30 g	20 min	11.3 %
Whirlpool	Motueka (NZ)	30 g	20 min	6 %
Whirlpool	Nectarón (NZ)	30 g	20 min	9.9 %
Na zimno	Citra (USA)	20 g	3 dni	13.4 %
Na zimno	Mosaic (USA)	50 g	3 dni	11.4 %
Na zimno	Nelson Sauvín (NZ)	25 g	3 dni	11.3 %
Na zimno	Motueka (NZ)	25 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemmand-LalBrew London	Ale	Gęstwa	160 ml	---
FERMENTACJA W 22°C -12 PSI				

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-75
Mg-5
Na-10
Cl-75
S04-150
HCO3-0
16 lip 2024, 20:46