

AIPA #2

- Gęstość **16.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 76C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.2 kg (3.3%)	85 %	14
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.6 kg (76.7%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	55 min	12 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	30 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	25 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	20 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	5 min	15 %
Whirlpool	Ahtanum	10 g	0 min	5 %
Na zimno	Ahtanum	70 g	5 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	150 ml	Danstar

Notatki

- Fermentacja burzliwa w temperaturze ok. 18 C.
Fermentacja cicha 14 dni, na ostatnie 5 dni chmielenie na zimno.
Wykonać FFT i po osiągnięciu odpowiedniego blg przelać na cichą.
27 sty 2016, 20:43