

AIPA 2021

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **45**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (84.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (2.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	10 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Azacca	100 g	3 dni	14 %
Na zimno	Centennial	100 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Notatki

- Warka podzielona na dwie części, mosaic 100g i Centenial 50g do jednej , azacca 100g i Centenial 50 g do drugiej
24 gru 2020, 18:43