

# AIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **75**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Strzegom	3 kg (40.5%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (27%)	79 %	16
Ziarno	Wiedeński Steinbach	1 kg (13.5%)	80 %	10
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.8%)	77 %	25
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (6.8%)	75 %	50
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.4%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	10 dni	12 %

## Drożdże

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

Safale S-05	Ale	Suche	12 g	---
-------------	-----	-------	------	-----

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Płaska łyżeczka gipsu, na 20 l zacieru.  
*9 gru 2018, 19:17*
- Dodatek mchu irlandzkiego do wrzącej brzeczki na 10-15 minut przed końcem gotowania powoduje zwiększone wytrącenia białka z brzeczki a w rezultacie np. mniejszą tendencję do "zmętnienia piwa na zimno".

Dawkowanie: przeciętnie 5 g na 20 litrów.

Sposób użycia: odważoną porcję mchu wymieszać w wodzie (na każde 10 g mchu 50 ml wody). Pozostawić na 10-15 minut i dodać do brzeczki na ostatnie 10-15 minut gotowania.

*9 gru 2018, 19:45*

- Przebieg:  
14.12 - przygotowania  
15.12 - warzenie od 9.00 do 21.00 ( z przerwą 3 godz, na chłodzenie - choinka).  
Zasyp zgodny z przepisem.  
21 L wody do zacierania.  
63-64 C - 45 min.  
72-74 C - 25 min. ( po 10 min. poszły dwa słody ciemnie ).  
78 C wygrzew - 5 min.  
BLG brzeczki przedniej przed wystadaniem - 21BLG.  
25 L zacieru ( Niezgodnie z założeniami przepisu - powinno być 28 L ).  
Do wystadania dolane ok. 16 L wody ( 75 C).  
Brzeczka nastawna przed wychłodzeniem ok. 31 L (powinno być 29 L) i 14 BLG.  
Chmiel zgodnie z przepisem.  
Brzeczka nastawna po wychłodzeniu i przelaniu do fermentora 25 L i 14 BLG. ( Zostało ok. 2 L na dnie z samym chmielem ).

Wnioski:

Coś nie tak z ilością woda + słody -> miało być 28 L zacieru a wyszło 25 L.

Do modyfikacji ilość strat z gotowania -> przy moim palniku, nie ma tak dużego bulgotania - przy takiej ilości brzeczki - i nie ma takiego odparowywania. Zmniejszyć parametry strat ale też robić na 21 L piwa.

*15 gru 2018, 21:42*

- Chmienie:  
60 min - głównie gorczyzka  
20-30 min - głównie smak  
10-0 min - głównie aromat  
*23 gru 2018, 18:03*