

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
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzymaj 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