

AIPA-25-single-hops

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	10 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Whirlpool	Chinook	50 g	3 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	70 g	5 min	13 %
Na zimno	Chinook	150 g	7 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- HDB, potem rozcieńczone ok. 1.5x, z matka, single-hops AIPA, filtrowanie przez złoże w osobnym fermentorze
21 kwi 2023, 16:36