

AIPA a'la New England

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **66**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (64%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6.7%)	75 %	30
Cukier	Cukier	0.7 kg (9.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	60 min	10 %
Whirlpool	Cascade	30 g	5 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Chinook	10 g	5 min	13 %
Na zimno	Mosaic	40 g	5 dni	10 %
Na zimno	Chinook	40 g	5 dni	13 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- Po chmieleniu na zimno klarowanie żelatyną, niezwykle metne od chmielu. Przed klarowaniem aromat i smak bardzo przypomina New England. Bardzo silny aromat grapefruitów, chmiel bardzo intensywny w smaku.
16 sty 2019, 20:19