

AIPA Atak Chmielu

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **49**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.2%)	78 %	4
Ziarno	Carared	0.5 kg (8.2%)	75 %	39
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (8.2%)	81 %	53
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (37.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (37.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	10 g	1 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	1 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---

Notatki

- Pierwsza warka na GF30
2 wiadra po 10 litrów
Fermentacja burzliwa i cicha w tym samym wiadrze
17 stopni C

Fermentacja ok 3 tygodnie. Ostatnie 3 dni - chmielenie na zimno
28 gru 2022, 16:27