

AIPA BA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **37**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (86.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Carared	0.2 kg (6.7%)	75 %	39
Ziarno	Viking - Carapils	0.2 kg (6.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	horizon	10 g	65 min	14 %
Gotowanie	horizon	10 g	5 min	14 %
Gotowanie	cascade	10 g	5 min	6.8 %
Gotowanie	cascade	30 g	0 min	6.8 %
Gotowanie	horizon	10 g	0 min	14 %
Gotowanie	citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	cascade	20 g	5 dni	6.8 %
Na zimno	citra	20 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Piwo wyszło bardzo szacunkowe, pijalne, goryczka zbalansowana, aromat żywiczno-sosonowy
29 kwi 2021, 09:07