

AIPA - Browar Ciechan

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **56**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt | 5 kg (63.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt | 1 kg (12.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (12.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Cara Gold | 0.4 kg (5.1%) | 75 % | 120 |
| Ziarno | Płatki owsiane błyskawiczne | 0.5 kg (6.3%) | 70 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 15 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 5 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 1 min | 12 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 10 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 10 dni | 13.2 % |

| | | | | |
|----------|---------|------|--------|-------|
| Na zimno | Cascade | 50 g | 10 dni | 7.6 % |
|----------|---------|------|--------|-------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Gęstwa | 300 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Woda kranowa (dla zwiększenia twardości).
23 kwi 2019, 08:38
- Cała fermentacja w piwnicy od 2 dnia burzliwej?
23 kwi 2019, 08:38
- <https://www.piwo.org/blogs/entry/57-297-american-ipa/>
23 kwi 2019, 08:38
- Przy pierwszej warce z tego przepisu, wydajność doszła do 96% - 99% przez namoczenie zasypu przez 8-10 godzin:
Zasyp (z piwnicy 12°) w całości zalany wodą (10 l) temperatury 20C, 10 godzin wcześniej i wystawione na balkon (3°) a po 4 godz wstawiony do mieszkania.
O 8 rano temp zasypu 14°.
Nie podgrzewać zanim nie wleje się 75% całości wody.
Być może dzięki namoczeniu wydajność ok 97%. Miało być 14 blg przed gotowaniem a było z 16.5.
23 kwi 2019, 08:38