

AIPA - Citra Eureka

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **73**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min w 78C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (69.2%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1.5 kg (23.1%)	80.5 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (7.7%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	15 g	5 min	17.3 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Eureka!	15 g	20 min	17.3 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Eureka!	50 g	4 dni	17.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=TF3BX62>
12 gru 2020, 19:27