

AIPA DDH

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **56**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński 3-5 EBC Steinbach	1 kg (22.7%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne Crisp 0,4 kg	0.2 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum SZYSZKA	30 g	45 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho Gem US	20 g	0 min	13 %
Whirlpool	Idaho Gem US	30 g	15 min	13 %
Whirlpool	Amarillo US - 50 g granulat	20 g	15 min	8.4 %
Na zimno	Amarillo US - 50 g granulat	30 g	2 dni	8.4 %
Na zimno	Mosaic US	50 g	2 dni	12.6 %
Na zimno	Cascade	50 g	2 dni	6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	E. Grey	200 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- 11,5 Blg Bergamotke 15gr. na Whirlpool
Burzliwa 14 dni 17-22°C Cicha 7 dni 18°C plus 2 dni 5°C chmienie na zimno
Kwas askorbinowy 4ml przed rozlewem
8 sie 2020, 08:24