

AIPA na bogato

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **57**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (77.4%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.2%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (9.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Whirlpool	Citra	40 g	15 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	40 g	15 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	40 g	7 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	40 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	150 ml	Danstar

Notatki

- Fermentacja w 17.5°C
6 kwi 2018, 21:12