

AIPA na WKPD 2024

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **57**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.2 kg (93.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	14.4 %
Na zimno	Cryo Citra	25 g	3 dni	26 %
Na zimno	Cryo Simcoe	25 g	3 dni	26 %
Na zimno	Cryo Idaho 7	25 g	3 dni	26 %

Drożdze

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

Notatki

- Woda RO:kran 1:1
zacieranie 19L -> 2 ml kwas mlekowy, 2gr gips
wyszadzanie 6L -> 1.8 ml kwas mlekowy

4 sie 2024, 08:43