

AIPA pierwsza warka

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **73**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (3.6%)	78 %	100
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	3 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	15 g	3 min	4.6 %
Whirlpool	Lemon drop	20 g	15 min	4.6 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	mosaic	10 g	3 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	9.5 %

Notatki

- 27.12.2020 chmielenie na zimno+cold crash
27 gru 2020, 16:36