

AIPA v1 WARKA 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **49**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Westminster	3.5 kg (89.7%)	81 %	4.5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.1 kg (2.6%)	72 %	152
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6.4 %
Na zimno	Cascade	30 g	6 dni	6.4 %
Na zimno	Chinook	30 g	6 dni	12.6 %
Na zimno	Citra	20 g	6 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- Zacieranie infuzyjne jedno temperaturowe

Piwo na podstawie przepisu BrewDog Punk IPA, zmienione chmiele i ich ilości.

Fermentacja w temp. 21 st C

Chmienie na zimno w temp. 12-15 st c

Dojrzewanie 2-3 tygodnie w temp. 10-12 st C

OG -

FG -

BLG początkowe -

BLG końcowe -

NOTATKI:

27 lip 2017, 23:45