

Aipa warka 4

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **11.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (74.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Żelatyna	9 g	Fermentacja cicha	3 dni
------------	----------	-----	-------------------	-------

Notatki

- Burzliwa 10 dni temp.12C
Cicha 8 dni temp 12C 6 dni 20 2 dni wyładzanie 14 litrow
30 sty 2016, 15:51