

AIPA Z EKSTRAKTÓW

- Gęstość **10.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	8 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- PRZYGOTOWANIE
Citra dodana zaraz po wyłączeniu gazu.

FERMENTACJA

Od 09-18.04.16 piwo stało w mieszkaniu 20-22C.

Przed zlaniem na cichą lekko dziwny zapach. Prawdopodobnie zbyt wysoka temperatur fermentacji. Piwo ma zapachy rozpuszczalnikowe.
Odfementowało do 0 BLG.

CICHA

Od 18-21.04.16 piwo stało w piwnicy. 21.04 przeniosłem na balkon gdzie prognozy temperaturowe wahały się w okolicach 10-14 stopni w dzień.

25.04 planowane butelkowanie.

BUTELKOWANIE

25.04 - do 750ml wody dodane 102g glukozy. Wyszło 39 butelek w tym 3x0,3l 2x0,4l. Reszta 0,5l. Piwa wyniesione do piwnicy. Zapach po rozlaniu do butelek był już w porządku. Nie waliło rozpuszczalnikami. Na powierzchni piwa unosił się jakiś film podobny do benzyny (jednak było go niewiele)

19 kwi 2016, 10:05