

AIPA z zestawem #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | piłznieński Viking Malt | 3.5 kg (60.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | monachijski typ II Viking Malt | 1 kg (17.4%) | 78 % | 22 |
| Ziarno | pszeniczny Viking Malt | 1 kg (17.4%) | 84 % | 5 |
| Ziarno | cookie (bursztynowy) Viking Malt | 0.25 kg (4.3%) | 72 % | 70 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia | Warrior (USA) - granulat | 10 g | 100 min | 15.1 % |
| Gotowanie | Chinook (USA) - granulat | 10 g | 20 min | 11.1 % |
| Gotowanie | Centennial (USA) - granulat | 10 g | 20 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Amarillo (USA) - granulat | 10 g | 20 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook (USA) - granulat | 30 g | 3 min | 11.1 % |

| | | | | |
|---------------------------|-----------------------------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial (USA) - granulát | 30 g | 3 min | 8.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo (USA) - granulát | 30 g | 3 min | 7.5 % |
| Whirlpool | Chinook (USA) - granulát | 30 g | 0 min | 11.1 % |
| Whirlpool | Centennial (USA) - granulát | 30 g | 0 min | 8.5 % |
| Whirlpool | Amarillo (USA) - granulát | 30 g | 0 min | 7.5 % |
| Na zimno | Chinook (USA) - granulát | 40 g | 3 dni | 11.1 % |
| Na zimno | Centennial (USA) - granulát | 40 g | 3 dni | 8.5 % |
| Na zimno | Amarillo (USA) - granulát | 40 g | 3 dni | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--|-------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 1 g | Zacieranie | 70 min |
| Czynnik do wody | Siarczan wapnia | 3 g | Zacieranie | 70 min |
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy 75% | 5 g | Zacieranie | 70 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 2 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Zest + sok z pomarańczy (6 pomarańczy) | 85 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Dodatek smakowy | Zest + sok (1 grajp) z grejpfruta (2 grejpfruta) | 80 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Dodatek smakowy | Zest + sok z mandarynek (8 dużych mandarynek) | 100 g | Fermentacja cicha | 3 dni |

Notatki

- Whirlpool temp < 80C 30min
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=0PSQ93Y>

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
136.3 11.9 4.9 40.4 119.2 1.002
26 wrz 2018, 15:40