

American India Pale Ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **80**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2.4 kg (72.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (27.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	70 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	---

Notatki

- American IPA to piwo mocno chmielone o zdecydowanie zaznaczonej goryczce. Ze względu na wysokie BLG początkowe AIPA charakteryzuje się podwyższoną zawartością alkoholu nawet do 7%. Kompozycja amerykańskich chmieli nadaje piwu nuty cytrusowe, kwiatowe, grejpfrutowe.

Zawartość ekstraktu ok. 16-17 BLG
Zawartość alkoholu 6,5%-7,5%

W przypadku, gdy chcemy uzyskać 20l piwa domowego, prosimy wybrać do koszyka 2 x zestaw.

W skład zestawu na 10 l piwa wchodzi:

- Strzegom polski słód pale ale - 2,6 kg
- Strzegom słód monachijski I - 1 kg
- chmiel goryczkowy citra granulat T90 - 20g
- chmiel aromatyczny amarillo granulat T90 - 20g
- chmiel aromatyczny cascade granulat T90 - 20g

Poniżej zalecany sposób zacierania na 20-22l piwa:

- słody wsypujemy do 20l wody o temperaturze 69oC,
- następnie przez 60-70 min. zacieramy jedno-temperaturowo utrzymując zacier w temperaturze 67-68oC,
- następnie przez podgrzanie do 78oC,
- następnie wysładzanie w 12l wody o temperaturze 75oC.

Chmienie przez 70 min:

- w pierwszej minucie gotowania - 40g chmielu Citra
- w 40-tej minucie - po 20g chmielu Amarillo i Cascade
- w 60-tej minucie - po 20g chmielu Amarillo i Cascade lub dodajemy chmiel na cichą fermentację jednak nie dłużej niż 2-3 dni.

Fermentacja burzliwa - 5-7 dni w temperaturze 16-18oC, fermentacja cicha w temperaturze 14-18oC około 2-4 tygodnie, rozlew do butelek. Po 4 tygodniach piwo nadaje się do spożycia.

8 cze 2023, 19:37