

American IPA 16' HB v.2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **55**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (80.6%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Monachijski typ I | 0.7 kg (11.3%) | 80 % | 15 |
| Ziarno | Brewferm Cara Crystal | 0.3 kg (4.8%) | 76 % | 120 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (3.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 58 min | 6 % |
| Gotowanie | Willamette | 30 g | 12 min | 5 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 10 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Willamette | 30 g | 1 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 1 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 40 g | 2 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g | Zacieranie | 20 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 1 g | Gotowanie | 60 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 8 min |

Notatki

- Gips do zacieru, kwas mlekowy do wody do wyśładzania do pH 5,6
Gotowanie w pH 5,0
nagazowanie 2,2 vol

zacieranie:

66 do 64' 60 min

71' 15 min

76' 5 min

10 paź 2019, 20:35