

American IPA / Chinook, Simcoe, Cascade

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **40**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.3 kg (61.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Rye Malt | 0.35 kg (9.3%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 0.8 kg (21.3%) | 80.5 % | 3 |
| Ziarno | viking caramel pale | 0.3 kg (8%) | 77 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 11.7 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 30 min | 12.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 10 min | 8.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | cascade | 10 g | 0 min | 8.3 % |
| Na zimno | cascade | 50 g | 3 dni | 8.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | whirlfloc | 1 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- Woda Primavera
dodano chlorek wapnia 2g i modyfikacja do Ph5.6
13 lis 2020, 20:06