

Belgian Amber IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **50**
- SRM **8.5**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.67 kg (40.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (22.8%)	79 %	10
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.6%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (22.8%)	80 %	4
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.4 kg (6.1%)	78.3 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	15 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safebrew S-33	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis
drożdże górnej fermentacji, polecane do wielu rodzajów piw specjalnych, zwłaszcza do belgijskich odmian białych piw pszenicznych - Witbier - oraz do piw mocnych warzonych na wzór piw klasztornych Trappist, Chimay. Drożdże świetnie radzą sobie także podczas fermentacji w niemieckich stylach Koelsch oraz Altbier. Często używane są także do fermentacji piwa Grodziskiego. Gęstwa odzyskana po 12 dniach, pokolenie po white IPA				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- Pierwsze użycie refraktometra optycznego. Doskonałe możliwości próby na każdym etapie. Gęstości rzeczywiste zgodne z receptą. W fermentorze 21,5 l. Drożdże w płynie zadane w temp. 28 stopni. Termin rozpoczęcia fermentacji burzliwej 20.02.2021
20 mar 2021, 00:24