

# BIAB AIPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **77**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett - Pale Ale Malt	3 kg (100%)	85 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	55 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	7 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	14 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	0 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	9 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Potrzeba min. 7g				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	---
Przyprawa	trawa cytrynowa	3 g	Zacieranie	---

## Notatki

- na 11.6l brzezki nastawnej potrzeba 6g suchych drożdży zacierać w 16.5l wody

9,5l brzezki 13.5blg

Dolanie 1,5l "tescowianki"=11Blg

W celu zwiększenia wydajności przepłukać młóto wyciągnięte w worku

29 paź 2019, 21:18