

CH IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (71.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10.9%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (17.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	MIX	10 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	MIX	10 g	55 min	9.4 %
Gotowanie	MIX	10 g	50 min	9.4 %
Gotowanie	MIX	5 g	45 min	9.4 %
Gotowanie	MIX	5 g	40 min	9.4 %
Gotowanie	MIX	5 g	35 min	9.4 %
Gotowanie	MIX	5 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	MIX	5 g	25 min	9.4 %
Gotowanie	MIX	5 g	20 min	9.4 %
Gotowanie	MIX	5 g	15 min	9.4 %

Gotowanie	MIX	5 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	MIX	5 g	5 min	9.4 %
Gotowanie	MIX	35 g	0 min	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Eksperyment "continous hopping". Zabutelkowane, refermentuje.
13 wrz 2016, 21:27