

Elder American IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **81**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.8%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.4%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (3.7%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	40 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Piwo robione ze starych, ponad 3-letnich składników.
12 paź 2017, 15:14