

Experimental AIPA - Pliszka V2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **71**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	4 kg (61.5%)	79.5 %	5
Ziarno	Strzegom - Golden Ale	1 kg (15.4%)	80 %	9
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	5
Ziarno	Caramel Pale	0.5 kg (7.7%)	77 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ADHA 484 Experimental	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	ADHA 484 Experimental	10 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	ADHA 484 Experimental	15 g	5 min	11 %
Gotowanie	ADHA 527 Experimental	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	ADHA 527 Experimental	15 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	ADHA 527 Experimental	10 g	5 min	15 %

Aromat (koniec gotowania)	HBC 472 Experimental	15 g	20 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 472 Experimental	20 g	5 min	9 %
Na zimno	HBC 472 Experimental	15 g	7 dni	9 %
Na zimno	ADHA 527 Experimental	10 g	7 dni	15 %
Na zimno	ADHA 484 Experimental	15 g	7 dni	11 %

Drożdże

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