

Exterminator AIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **95**
- SRM **12.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (73.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (20%)	79 %	22
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (2.7%)	78 %	51
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (4%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	32 g	60 min	17 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	40 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Zacieranie:
Do

Fermentacja:

Burzliwa: 18-21°C, 10-14 dni

Cicha: 18-21°C, 7 dni (dodać 20g chmielu Citra i 20g chmielu Amerrillo)

Butelkowanie:

Butelkować z użyciem 6g glukozy na 1l

2 paź 2020, 21:19