

Fruit American IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **59**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.4 kg (89.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (4.8%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	11.1 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	1700 g	Fermentacja cicha	9 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z marakui	750 g	Fermentacja cicha	9 dni

Notatki

- Chmiel na aromat dodany po schłodzeniu brzezki do 75 stopni i przetrzymany przez 20 minut (sekcja "Aromat (koniec gotowania)").
18 paź 2018, 11:03
- Piwo według tej receptury zajęło 5 miejsce na XII Pomorskim KPD w kategorii Fruit AIPA.
2 maj 2019, 15:44