

Gorzka Krew Diabła AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **15.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (54.1%)	80 %	6.5
Ziarno	Monachijski Strzegom	1 kg (13.5%)	79 %	15
Ziarno	Słód Aromatic	0.2 kg (2.7%)	75 %	50
Ziarno	Słód Bursztynowy Strzegom	0.5 kg (6.8%)	70 %	70
Ziarno	Słód Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2.7%)	75 %	60
Ziarno	Słód Caramalt	0.5 kg (6.8%)	70 %	30
Ziarno	Słód RedX	0.2 kg (2.7%)	80 %	30
Ziarno	Słód Pale Crystal	0.3 kg (4.1%)	72.8 %	80
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.5 kg (6.8%)	72 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	40 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	30 min	13.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	10 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	ADHA 529 USA	10 g	20 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	ADHA 529 USA	20 g	15 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	10 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	ADHA 529 USA	25 g	10 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	10 g	10 min	15 %
Na zimno	Citra	15 g	14 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	14 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	14 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	15 g	Zacieranie	110 min