

juicy AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **35**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.9%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Voss	Ale	Suche	5 g	własne

Notatki

- Zadanie w temp 40 C, fermentacja ~35 C
4 lut 2020, 13:54