

KALUS AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pils	3.5 kg (56.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 100	0.2 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Malteurop Pale	1.5 kg (24.2%)	78 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	28 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	12 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	12 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	5.8 %
Gotowanie	Centennial	13 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	5.8 %
Na zimno	Simcoe	28 g	5 dni	11.7 %
Na zimno	amarillo	14 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Centennial	13 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar
drożdże do wyboru				

Notatki

- Do zacierania dodano ok pół łyżeczki
Gips piwowarski
16 maj 2020, 11:53