

Klasyka Ameryka - AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **50**
- SRM **10**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (75.9%)	80 %	5
Ziarno	Cookie	0.2 kg (2.5%)	75 %	50
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.5 kg (6.3%)	77 %	26
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.7%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	25 g	80 min	14.5 %
Gotowanie	Azacca	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Columbus	10 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Azacca	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %

Na zimno	Azacca	70 g	3 dni	12 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis

Notatki

- Juz bez cukru :D
22 lip 2019, 15:04