

Krzychowe AIPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **60**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (20%)	85 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.25 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (10%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade	5 g	5 min	7.1 %
Na zimno	Mosaic	10 g	7 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- APA
mosaic 11% 15g
cascade 7% 10g

AIPA
mosaic 40
cascade 15

M 100 - 15 - 40 = 45g
C 100 - 10 - 15 = 75g
24 sty 2018, 21:46