

Misty Mountains - Mountain AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **66**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **56.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód CaraBody Viking Malt | 1 kg (14.3%) | 10 % | 8 |
| Ziarno | Słód Wiedeński Viking Malt | 5 kg (71.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zeus | 15 g | 55 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Zeus | 20 g | 25 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 25 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 5 min | 13 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 5 min | 13 % |
| Whirlpool | Zeus | 15 g | 15 min | 15.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 7 dni | 10 % |

| | | | | |
|----------|---------|------|-------|------|
| Na zimno | Chinook | 20 g | 7 dni | 13 % |
|----------|---------|------|-------|------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------|--------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody | witamina C | 2137 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- Inspirowany piwem Misty - Contemporary IPA browaru Trzech Kumpli z podbitą goryczką - wyszło Mountain AIPA.
Za tym poszedł wybór chmielu Zeus, jego ziemiste nuty i ostatecznie nazwa.
30 sty 2022, 23:29