

Non IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **67**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	2.5 kg (38.5%)	63 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Waimea	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Waimea	10 g	30 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	30 g	0 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	30 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Suche	11 g	---
-------	-----	-------	------	-----

Notatki

- Po filtracji normalne gotowanie, tylko bez chmielu. Wtedy trzeba dobrze przefermentować. Po fermentacji (musi być skończona na 100%) gotowanie, chmielenie, na tym etapie też dodałem cukier do refermentacji. Gotowałem przez 2h, alkohol odparował praktycznie do zera. Po schłodzeniu trzeba znowu dodać drożdże, zostawić niech zaczną pracować i jak najszybciej rozlewać. Alkohol powinien być tylko z refermentacji - prawie 0%, mi udało się uzyskać 0,1543 (mniej jak Birell).
26 sty 2018, 10:30