

PIPA_CarpeCraft_2017

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **71**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (37.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (37.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (25%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	60 min	10 %
Na zimno	lunga	50 g	8 dni	11 %
Na zimno	Oktawia	50 g	8 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Zastanawiam się czy przerwy maltozowej nie wydłużyć do 50 aby piwo było bardziej wytrawne. Chmiele wybrałem 2 które są najbardziej aromatyczne z polskich odmian. Oba trzeba będzie z Internetu zamówić. Ewentualnie sama lunga ale 100g aby ten aromat buchał z butelki.
11 wrz 2017, 21:46