

#Sowa 26 - IPA / Atak Chmielu

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **37**
- SRM **5.6**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.8 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy Pale Ale | 3.4 kg (70.8%) | 80 % | 7 |
| Suchy ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.8 kg (16.7%) | 80 % | --- |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (4.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.2 kg (4.2%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.2 kg (4.2%) | 81 % | 53 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g | 0 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 0 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 0 min | 6 % |

| | | | | |
|---------------------------|----------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 0 min | 13 % |
| Na zimno | Simcoe | 40 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 3 dni | 13 % |
| Na zimno | Amarillo | 10 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 3 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- Uwarzone na podstawie przepisu Browamatora (Uwarz Prawdziwy Atak Chmielu).

Piwo wyszło bardzo dobre, ale zdecydowanie daleko mu było do Ataku Chmielu z Pinty.

Warzenie 17.08.2020, temperatura około 16 - 18 stopni, rozlew 07.09, przy temperaturze 19 stopni, brzeczka startowa 17 BLG, odfermentowało do 1,5 BLG.

7 gru 2020, 13:39