

Supreme IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **195**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (90.9%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (6.1%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.1 kg (3%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 30 g | 60 min | 17 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 30 g | 20 min | 17.2 % |
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 20 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 15 g | 10 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 15 g | 5 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 2 g | Gotowanie | 15 min |
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g | Zacieranie | 60 min |

Notatki

- Supergoryczkowa IPA, chmielona odmianami amerykańskimi, australijskimi i nowozelandzkimi. Owocowy profil piwa i potężna goryczka. Fermentowane drożdżami s04, dla uzyskania minimalnie większej słodkiej kontry oraz brzoskwiniowo-gruszkowego aromatu drożdżowego.
Piwo w tej warce ma 17blg i 200ibu goryczki.
23 mar 2017, 14:24