

Warka #1 Session AIPA/APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **10.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.4 kg (8.9%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.2 kg (4.4%)	81 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.4%)	77 %	26
Ziarno	Barley, Flaked	0.1 kg (2.2%)	70 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (37.8%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (37.8%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	8.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10.4 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	12.1 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	8.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10.4 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- 1.06.2018 warzenie
- 22l 13 blg
3.06.2018 start fermentacji ok 19 stopni

10.06.2018 przeniesiono do 25 stopni

- 3-3.5 blg

12.06.2018 Złamie na cichą

- 2 blg

18.06.2018 Dodany chmiel na zimno

23.06.2018 Zabutelkowane

- 120 g glukozy

- 41 butelek (straty przy zlewaniu na cichą + zlanie po chmieleniu na zimno)

29.06.2018 Piwo młode ale smakuje bardzo dobrze, lekko za wysokie nagazowanie, piana OK, aromat średnio intensywny, zrównoważone)

12 cze 2018, 12:45