

warka XIX - APA bez nazwy

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **75**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.62 kg (91.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.3 kg (4.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Caraamber | 0.2 kg (3.3%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Herkules | 20 g | 60 min | 17 % |
| Gotowanie | Herkules | 15 g | 20 min | 17 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 1 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 7 dni | 12 % |

Drożdze

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

| | | | | |
|---------------|-----|-------|------|---------|
| US West Coast | Ale | Suche | 10 g | Gozdawa |
|---------------|-----|-------|------|---------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|-----------|---------|
| Czynnik do wody | gips | 4 g | Gotowanie | 160 min |

Notatki

- Herkules stara szyszka, pewnie lekko zwietrzała. Dałem de facto 25g i 20g (chmienie w siateczce).
Brix po gotowaniu 17,0.
Odparowało ponad 2l, w fermentorze 20,5 l zielonego piwa.
30 wrz 2017, 22:34