

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**
- Wyladuj 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 %

Drożdże

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