

wheat A.I.P.A

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **64**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (74.8%)	80.5 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.35 kg (25.2%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	18.5 %
Gotowanie	Pekko	10 g	10 min	15.6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	11.5 %
Gotowanie	citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	pekko	20 g	0 min	15.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	11.5 %

Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Pekko	30 g	2 dni	15.6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	gips	1 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Odfementowanie 87 %
30 maj 2019, 21:55