

Wheat AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny	4 kg (45.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (17.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (11.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (2.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.4%)	50 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.4%)	50 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %

Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Amarillo	45 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	55 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	65 g	7 dni	10 %

Drożdże

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

Notatki

- Do zacierania użyć 16,5 litra wody 68 °C
Po 5 minutach dolać 10 litrów wody o temperaturze ok 94 °C

Przepis oparty na

<https://www.piwo.org/forums/topic/19461-voytech/?page=2&tab=comments#comment-378005>

13 mar 2018, 21:42