

American India Pale Ale

- Gravity **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **80**
- SRM **6.8**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.9 liter(s)**
- Total mash volume **13.2 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **70 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **9.9 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **6.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Malt (2 Row) Bel	2.4 kg (72.7%)	80 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (27.3%)	79 %	16

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	20 g	70 min	12 %
Boil	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Boil	Cascade	10 g	30 min	6 %
Boil	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Boil	Cascade	10 g	10 min	6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	6 g	---

Notes

- American IPA to piwo mocno chmielone o zdecydowanie zaznaczonej goryczce. Ze względu na wysokie BLG początkowe AIPA charakteryzuje się podwyższoną zawartością alkoholu nawet do 7%. Kompozycja amerykańskich chmieli nadaje piwu nuty cytrusowe, kwiatowe, grejpfrutowe.

Zawartość ekstraktu ok. 16-17 BLG
Zawartość alkoholu 6,5%-7,5%

W przypadku, gdy chcemy uzyskać 20l piwa domowego, prosimy wybrać do koszyka 2 x zestaw.

W skład zestawu na 10 l piwa wchodzi:

- Strzegom polski sód pale ale - 2,6 kg
- Strzegom sód monachijski I - 1 kg
- chmiel goryczkowy citra granulát T90 - 20g
- chmiel aromatyczny amarillo granulát T90 - 20g
- chmiel aromatyczny cascade granulát T90 - 20g

Poniżej zalecany sposób zacierania na 20-22l piwa:

- sody wsypujemy do 20l wody o temperaturze 69oC,
- następnie przez 60-70 min. zacieramy jedno-temperaturowo utrzymując zacier w temperaturze 67-68oC,
- następnie przez podgrzanie do 78oC,
- następnie wysładzanie w 12l wody o temperaturze 75oC.

Chmienie przez 70 min:

- w pierwszej minucie gotowania - 40g chmielu Citra
- w 40-tej minucie - po 20g chmielu Amarillo i Cascade
- w 60-tej minucie - po 20g chmielu Amarillo i Cascade lub dodajemy chmiel na cichą fermentację jednak nie dłużej niż 2-3 dni.

Fermentacja burzliwa - 5-7 dni w temperaturze 16-18oC, fermentacja cicha w temperaturze 14-18oC około 2-4 tygodnie, rozlew do butelek. Po 4 tygodniach piwo nadaje się do spożycia.

Jun 8, 2023, 7:37 PM