

AIPA Z EKSTRAKTÓW

- Gravity **10.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM ---
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	60 g	60 min	13 %
Boil	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Dry Hop	Amarillo	30 g	8 day(s)	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-05	Ale	Dry	11.5 g	Safale

Notes

- PRZYGOTOWANIE
Citra dodana zaraz po wyłączeniu gazu.

FERMENTACJA

Od 09-18.04.16 piwo stało w mieszkaniu 20-22C.

Przed zlaniem na cichą lekko dziwny zapach. Prawdopodobnie zbyt wysoka temperatur fermentacji. Piwo ma zapachy rozpuszczalnikowe.
Odfermentowało do 0 BLG.

CICHA

Od 18-21.04.16 piwo stało w piwnicy. 21.04 przeniosłem na balkon gdzie prognozy temperaturowe wahały się w okolicach 10-14 stopni w dzień.
25.04 planowane butelkowanie.

BUTELKOWANIE

25.04 - do 750ml wody dodane 102g glukozy. Wyszło 39 butelek w tym 3x0,3l 2x0,4l. Reszta 0,5l. Piwa wyniesione do piwnicy. Zapach po rozlaniu do butelek był już w porządku. Nie waliło rozpuszczalnikami. Na powierzchni piwa unosił się jakiś film podobny do benzyny (jednak było go niewiele)

Apr 19, 2016, 10:05 AM