

AMERICAN IPA (BJCP 21A)



Pôvodný recept výrobcu sladů Viking Malt.

American IPA je svetlé výrazne chmelené pivo s intenzívnou sladovosťou, prekryvanou chmeľovou horkosťou (podľa BJCP 40 - 70 IBU) a zámorskou (New World) chmeľovou arómou - citrusovou, ovocnou, kvetinovou a podobne. Je jedným z najpredávanejších pivných štýlov v remeselnom pivovarníctve. Kľúčom sú dobre skladované nové odrody chmeľu, neutrálne kvasnice s nízkym obsahom esterov a samozrejme svetlé slady s trochou pšenice a špeciálnych sladov na vyváženie horkosti.

Skol



SLADY

Viking Malt Plzenský slad

5,4 kg

Viking Malt Pšeničný slad

0,7 kg

Viking Malt Mníchov svetlý

0,5 kg

Viking Malt Caramel 100

0,1 kg

Viking Malt Caramel 150

0,1 kg



RMUTOVANIE

Vystieranie: 22L

Vysladzovanie: 13L

Infúzie:

66°C 60 min.

71°C 15 min.

76°C 5 min.



CHMEĽOVAR

80 min.

Magnum

60 min - 19g

Magnum

15 min. - 19g

Centennial

10 min. - 50g

Simcoe

5 min. - 36g

Citra

1 min. - 100g



FERMENTÁCIA

Kvasinky:

Safale US-05 / 1bal

6-8 dní pri teplote 18-20°C

L
25

OG
1063

FG
1014

IBU
55

EBC
14

ABV
6,4%