

#26 AIPA v2

- Gęstość **16.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **12.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (92.3%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.6%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (1.5%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum szyszka	20 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Nugget	40 g	20 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Nugget	10 g	0 min	15.3 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %

Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	15.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Motueka	50 g	4 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Fermentacja burzliwa	5 dni