

Aipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (6.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	9.4 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	13.5 %
Whirlpool	simcoe	15 g	30 min	13.2 %

Whirlpool	Centennial	15 g	30 min	9.4 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	9.4 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- 15 blg - 4 blg
alk 6,1 %
20 cze 2016, 21:30