

AIPA a'la New England #5

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **60**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.3%)	75 %	150
Cukier	Cukier	0.5 kg (6.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	50 g	60 min	14 %
Whirlpool	Centennial	50 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis