

AIPA - AM INDIA PALE ALE 16* TB

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **83**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (84.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (7%)	75 %	150
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3.5%)	78 %	51
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Whirlpool	Lemon drop	15 g	15 min	4.6 %
Whirlpool	Citra	15 g	15 min	12 %
Na zimno	Lemon drop	25 g	5 dni	4.6 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	1 min
Klarowanie	mech	2 g	Zacieranie	1 min