

AIPA Amber Color

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **62**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **80.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.4 kg (81.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.8%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	50 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	5 min	13 %
Na zimno	Cascade	20 g	14 dni	6 %
Na zimno	Chinook	20 g	14 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis

Notatki

- Za bardzo karmelowe, za mało chmielu na aromat.
26 wrz 2018, 10:56