

AIPA Czesława Dziełaka

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **56**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **2 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **91 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **91C**
- Wsładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.8 kg (80.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.9%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold	0.2 kg (2.8%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	28 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	26 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %

Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	7.3 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	11.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	1 g	Gotowanie	7 min