

AIPA dzielak test1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **193**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.9%)	79 %	16
Ziarno	Carahell Best	0.1 kg (2.4%)	75 %	30
Ziarno	Carapils Best	0.1 kg (2.4%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	55 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	55 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-----	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	20 g	Gotowanie	60 min