

ALPA inspirowana atakiem chmielu

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **59**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (76.5%)	80 %	5
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (5.9%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (11.8%)	75 %	45
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (5.9%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	40 min	12 %
Gotowanie	Strata	20 g	20 min	13.6 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	30 g	0 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min