

ALPA po prostu

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **56**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.3%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (6.7%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Green Bullet	50 g	25 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Centennial	25 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	80 g	4 dni	12 %
Na zimno	Centennial	25 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	10 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	15 min