

ALPA - w stylu west coast

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **59**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (89.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (8.9%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	3 min	6 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis