

ALPA w5 pierwsze piwo

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **61**
- SRM **6.9**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny	1 kg (16.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	15 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	40 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	10 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	20 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	6 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	6 dni	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis