

ALPA z Dereniem

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **47**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (8.8%)	82 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (3.5%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	30 g	60 min	9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.7 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dereń	3500 g	Fermentacja cicha	14 dni