

AKU IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (95.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.238 kg (4.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	21 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sorachi Ace	21 g	15 min	10 %
Gotowanie	citra	16 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	21 g	8 min	10 %
Gotowanie	CITRA	16 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	CITRA	17 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	21 g	0 min	10 %

Drożdże

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