

ALANIA 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **37.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (73%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (14.6%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (3.6%)	85 %	3
Cukier	Glukoza	0.2 kg (1.5%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	45 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	100 g	20 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	33 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapniowy (roztwór)	7 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	---