

American India Pale 17 CP

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **11.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **56.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.55 kg (90.2%)	79 %	6
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.45 kg (7.3%)	78 %	120
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.15 kg (2.4%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis