

American IPA #41

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81.9 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - pilzneński	4.75 kg (79.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz - pszeniczny	0.6 kg (10.1%)	82 %	4.5
Ziarno	Bestmalz - monachijski I	0.42 kg (7%)	80 %	16
Ziarno	Chateau - Crystal	0.2 kg (3.4%)	78 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	24 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	10 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	9.4 %

Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	7.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	160 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	2.6 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	4.96 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	2 g	Zacieranie	---