

Athanium IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **8.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crisp Nr19 Maris Otter	5 kg (80%)	85 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Viking Red Malt	0.5 kg (8%)	80 %	80
Ziarno	Simpsons - Imperial Malt	0.45 kg (7.2%)	85 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Herkules	10 g	60 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Athanium	40 g	10 min	4.7 %
Whirlpool	Athanium	60 g	20 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-134	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min