

Bitterish AmerIPAn

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **57**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	15 g	5 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	4 dni	16.5 %
Na zimno	Sovereign	30 g	4 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis