

BS51 AIPA - AM INDIA PALE ALE 6*BLG

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **120**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.1 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.3 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **4.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.42 kg (91.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.02 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	Aromatic Malt	0.01 kg (2.2%)	78 %	51
Ziarno	Płatki owsiane	0.01 kg (2.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	11 g	50 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	9 g	15 min	5 %
Na zimno	Sybilla	10 g	5 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	1 min
-----------------	------	-----	------------	-------