

Celebration Sierra Nevada AIPA 1981

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **55**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **69.7 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69.7C**
- Wyszładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.7 kg (93%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.43 kg (7%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	21 g	100 min	13 %
Gotowanie	Centennial	14 g	100 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	43 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	19 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	38 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	38 g	5 dni	6 %
Na zimno	Centennial	19 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Calcium Suplphate	5 g	Gotowanie	100 min
Klarowanie	Whirfloc Tablet	2 g	Gotowanie	15 min