

Hard Dry

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **79C**
- Wysładzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (10%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	36 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	36 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	36 g	3 dni	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Alfa Amylaza	3 g	Fermentacja burzliwa	6 dni

Notatki

- Alfa amylaza zostanie dodana w momencie gdy fermentacja burzliwa zacznie zwalniać, czyli zbliżyć się ku końcowi. Wtedy drożdżom dostarczymy kolejnych cukrów.

<https://kpd.pspd.org.pl/brut-ipa/> - opis stylu
20 lis 2018, 13:31