

Willamette AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **54**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons Best Pale Ale Malt	5 kg (68%)	80 %	5
Ziarno	Bindewald Munich 15	1 kg (13.6%)	80 %	15
Ziarno	Premium English Caramalt	0.5 kg (6.8%)	76 %	60
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (5.4%)	81 %	70
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.125 kg (1.7%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.333 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	35 g	65 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	35 g	10 min	13.8 %
Na zimno	Willamette	50 g	3 dni	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min