

[20] ⊥ "Hoppiness" AIPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (58%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (29%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski Castle	0.4 kg (5.8%)	80 %	15
Ziarno	Castle Abbey Malt	0.4 kg (5.8%)	75 %	45
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (1.4%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	15 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	10 min	13 %
Na zimno	Magnum, Amarillo, Citra	30 g	5 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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