

AfroAmericanIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **62**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (14.7%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (73.3%)	80.5 %	7
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński 6-rzędowy	0.75 kg (11%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.07 kg (1%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	40 min	8.8 %
Gotowanie	Equinox	10 g	40 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	4 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Southern Passion	5 g	10 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Passion	10 g	0 min	11.7 %

Na zimno	Equinox	16 g	---	13.1 %
Na zimno	Amarillo	60 g	---	8.8 %
Na zimno	Southern Passion	35 g	---	11.7 %

Drożdże

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