

AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **7.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (8.6%)	75 %	60
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.8 kg (13.8%)	80 %	7
Ziarno	Pilznieński	3.1 kg (53.4%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.2%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.6%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Lager	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- 6.10.2017 przelano na cicha. Blg 5.5 zadano chmiel na zimno.
6 paź 2017, 18:50