

AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Malt Pilzneński | 6.8 kg (91.9%) | 80 % | 3.75 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (8.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka PL 2020 | 40 g | 60 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Perle PL 2020 | 35 g | 60 min | 7.2 % |
| Na zimno | Dr Rudi NZ 2020 | 100 g | 3 dni | 9.4 % |
| Na zimno | Engima AUS 2020 | 50 g | 3 dni | 18.2 % |
| Na zimno | Galaxy AUS 2020 | 50 g | 3 dni | 16.2 % |
| Na zimno | Green Bullet NZ 2019 | 50 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

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

Notatki

- Hop ratio: 16,5 l - 250 g => 15,5 g / l
27 gru 2020, 14:14