

AIPA #3 Warrior&Ekuanot&Mosaic

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **70**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (69.8%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.8 kg (18.6%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.3 kg (7%)	80.5 %	16
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (4.7%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	45 min	14.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	3 min	12 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	3 min	13.1 %
Gotowanie	Ekuanot	5 g	0 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	0 min	12 %
Na zimno	Ekuanot	25 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---