

AIPA ATAK KARMELU

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (5.7%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	10 min	12.4 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12.4 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	8.8 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

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