

AIPA - Azacca i strata

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (77.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (13%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	60 %	3
Ziarno	brown	0.3 kg (3.9%)	80 %	175

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Azacca	10 g	50 min	14 %
Gotowanie	Strata	10 g	30 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	0 min	13 %
Gotowanie	Azacca	15 g	10 min	14 %
Gotowanie	Strata	10 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	25 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	30 g	0 min	13.6 %

Na zimno	Strata	100 g	5 dni	13.6 %
Na zimno	Azacca	50 g	5 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile