

AIPA CTZ + Amarillo + Citra

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **56**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **7.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	3 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Caramunich I	0.25 kg (6.3%)	80 %	90
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.25 kg (6.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	CTZ (2017 - USA)	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo (2018 - USA)	25 g	20 min	7.3 %
Gotowanie	Citra (2018 - USA)	25 g	10 min	12.5 %
Na zimno	Amarillo (2018 - USA) - cicha	25 g	3 dni	7.3 %
Na zimno	Citra (2018 - USA) - cicha	25 g	3 dni	12.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	2.5 g	Gotowanie	5 min
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	15 min