

AIPA (dagome)

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **64**
- SRM **7.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (78.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.525 kg (6.8%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (11.7%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.25 kg (3.3%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	16 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	16 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	9 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Starter z gęstwy.
Temp zacierania ok 67-61 - 1h
10 sie 2019, 13:14