

AIPA - HolyShit

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **31.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (21.4%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg (7.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	50 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	50 g	20 min	13 %
Whirlpool	Galaxy	100 g	0 min	15 %
Whirlpool	Talus	100 g	0 min	1 %
Whirlpool	Strata	100 g	0 min	13.6 %
Na zimno	Galaxy	150 g	7 dni	15 %
Na zimno	Strata	150 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	Talus	150 g	7 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis