

Alpa ostatnia w sezonie

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.6 kg (30.1%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	2 kg (23.1%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.1 kg (12.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.8%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.65 kg (7.5%)	79 %	45
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (4.6%)	70 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (4.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Northdown	20 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Centennial	23 g	15 min	9.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------