

AIPA2021_BIG

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **16**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.6 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (62.5%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2.5 kg (31.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (6.3%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 50 g | 0 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 50 g | 0 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 50 g | 0 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |