

AIPazdziernikowe

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **90**
- SRM **13**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (83.3%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.3%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.8 kg (13.3%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	25 g	70 min	13.2 %
Brzezka przednia	Centennial	25 g	70 min	8.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	8.5 %
Na zimno	Simcoe	35 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	---