

ajpa

- Gęstość **14.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (78.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.3 kg (5.3%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar