

# Alexandria IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (93.3%)	79 %	6
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (6.7%)	74 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	12.5 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	12.5 g	30 min	5 %
Whirlpool	Chinook	27.5 g	0 min	13 %
Whirlpool	Ahtanum	12.5 g	0 min	5 %
Whirlpool	Simcoe	12.5 g	0 min	13 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	12.5 g	0 min	11 %
Na zimno	Chinook	27 g	5 dni	13 %
Na zimno	Ahtanum	58 g	5 dni	5 %
Na zimno	Simcoe	38 g	5 dni	13 %
Na zimno	Nelson Sauvín	36 g	5 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %

Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %
----------	---------	------	-------	-----

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale	Ale	Suche	11.5 g	---