

## Alianci I PA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **49**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	5 kg (92.6%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (7.4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Pilgrim	10 g	20 min	11 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Pilgrim	15 g	10 min	11 %
Na zimno	Centennial	35 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Pilgrim	35 g	7 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Uwodnić Mech	0 g	Gotowanie	60 min
Inne	Chłodnica	0 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min