

ALPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **5.7**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (65.2%)	80 %	7
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	1 kg (21.7%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.6 kg (13%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	45 g	60 min	6 %
Gotowanie	Bramling	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Bramling	10 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	10 g	Danstar