

Alpaczi

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	4 kg (80.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Munich Malt	0.28 kg (5.6%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Caramel Malt 90L	0.2 kg (4%)	75 %	177
Ziarno	Briess - Vienna Malt	0.22 kg (4.4%)	77.5 %	7
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.27 kg (5.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	8 %
Gotowanie	Centennial	5 g	15 min	7.3 %
Gotowanie	Cascade	5 g	15 min	5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	10 min	8 %
Gotowanie	Centennial	5 g	10 min	7.3 %

Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	8 %
Gotowanie	Centennial	5 g	5 min	7.3 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Northdown	14 g	0 min	6.5 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	5 %
Na zimno	Centennial	15 g	3 dni	7.3 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gypsum	3 g	Zacieranie	70 min
Inne	yeast nutrient	10 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	copper finings	1 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	lactic acid	4 g	Zacieranie	60 min