

am1 20201024

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **10.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (11.5%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (8.2%)	78 %	120
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (6.6%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zeus	10 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	5 min	3.4 %
Whirlpool	Ahtanum	15 g	0 min	3.4 %
Na zimno	Ahtanum	25 g	7 dni	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M79 Burton Union	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's
-------------------------------------	-----	-------	------	-----------------