

American India Pale Ale #2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **67**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.3 kg (88.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (3.3%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	6.9 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	20 min	11.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6.9 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10.4 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	11.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	11.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6.9 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10.4 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	11.5 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	10.4 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	11.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min