

amerykan indian pejl ejl v2

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **80**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	50 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	cascade	30 g	5 min	4.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	1 min	13.2 %
hopstand				
Whirlpool	Simcoe	30 g	1 min	11.7 %
hopstand				
Whirlpool	Cascade PL	30 g	1 min	8 %

hopstand				
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	11.7 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	18 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile