

APKA_WLP008

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (43%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (16.1%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10.8%)	79 %	45
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (8.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	25 min	6 %
Whirlpool	Cascade	70 g	20 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP008 - East Coast Ale Yeast	Ale	Płynne	1 ml	White Labs
Starter 1l 24 h				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwask fosforowy	4 g	Zacieranie	60 min
4 g na 20 l zeszło do 5,5 ph				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	20 min
2g na 10 l do wyśładzania				