

Ara glaucogularis (wg www.przypiwku.pl)

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **53**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Strzegom	5 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Słód Pszeniczny Bestmalz	1 kg (16%)	82 %	5
Ziarno	Słód Crystal 160 EBC	0.25 kg (4%)	73.5 %	155

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	45 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	7 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	7 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	7 min	8.7 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	2 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	2 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	2 min	8.7 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	8.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	12.1 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.7 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min