

Athanum IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **8.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Crisp Nr19 Maris Otter | 5 kg (80%) | 85 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (4.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Viking Red Malt | 0.5 kg (8%) | 80 % | 80 |
| Ziarno | Simpsons - Imperial Malt | 0.45 kg (7.2%) | 85 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 60 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Herkules | 10 g | 60 min | 16.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Athanum | 40 g | 10 min | 4.7 % |
| Whirlpool | Athanum | 60 g | 20 min | 4.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew BE-134 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | protafloc | 1 g | Gotowanie | 15 min |