

Celebration Sierra Nevada AIPA 1981

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **55**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **69.7 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69.7C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5.7 kg (93%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 20L | 0.43 kg (7%) | 75 % | 39 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 21 g | 100 min | 13 % |
| Gotowanie | Centennial | 14 g | 100 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 43 g | 10 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 19 g | 0 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 38 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 38 g | 5 dni | 6 % |
| Na zimno | Centennial | 19 g | 5 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Płynne | 40 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Calcium Sulphate | 5 g | Gotowanie | 100 min |
| Klarowanie | Whirfloc Tablet | 2 g | Gotowanie | 15 min |