

# 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

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Calcium Sulphate	5 g	Gotowanie	100 min
Klarowanie	Whirfloc Tablet	2 g	Gotowanie	15 min