

CIAPA w kociołku

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **57**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (76.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.9%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (5.6%)	75 %	2
Ziarno	Melanoiden Malt	0.4 kg (5.6%)	80 %	39
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (2.8%)	75 %	3
Ziarno	Carabohemian	0.2 kg (2.8%)	75 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12.9 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min