

DEDEHA ŁIT AJPIJEJ

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.1 kg (22.2%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.465 kg (9.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (68.5%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	14.4 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20.8 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20.8 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	35.2 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	35.2 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	35.2 g	5 dni	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5.6 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia (dwuwodny)	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	2 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Curacao	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	15 min