

EMIGRACYJNE AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **13.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (72.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.2%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Pszenciczny Strzegom	0.5 kg (9.1%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Palisade	30 g	7 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis