

gp aipa 2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **60**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **61.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.8 kg (79.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.73 kg (10.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.51 kg (7%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.22 kg (3%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	15 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	10 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	27 g	1 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---