

Halloween AIPA v2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **74**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - BARKE Pilzneński | 2.5 kg (92.3%) | --- % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Caraaroma | 0.06 kg (2.2%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Abbey Klasztorny | 0.075 kg (2.8%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Żytni | 0.075 kg (2.8%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 30 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 15 g | 5 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 15 g | 7 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------|-----|-------|--------|-----|
| US-04 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |
|-------|-----|-------|--------|-----|