

# LEM | American India Pale Ale (by Piwny Kraft)

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **58**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.36 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.7 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.6%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.35 kg (5.3%)	73 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Palisade	30 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	10 g	0 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	10 dni	6 %
Na zimno	Palisade	10 g	10 dni	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Notatki

- Zacieranie w 22 litrach w 68C - 1h.  
Podniesienie temperatury do 72C - 10 min.  
Podniesienie temperatury do 76C - maschout.  
Filtracja i wysładzanie do 24L.

Fermentacja w temp. 18-19C - 10 dni burzliwa + 10 dni cicha  
*16 maj 2019, 21:13*