

Leó AIPA partial mash

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **57**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (32.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5.7%)	79 %	22
Dodatek	Gips	0.002 kg	--- %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (32.1%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	1 kg (18.9%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	30 g	60 min	9 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	35 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	0 min	5.2 %

Na zimno	Cascade PL	50 g	7 dni	5.2 %
----------	------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Me	5 g	Gotowanie	10 min