

Łużyckie AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **12.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (78.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (15.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (6.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	10 dni	6 %
Na zimno	Citra	10 g	10 dni	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	2 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	80 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min