

Mint AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **64**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	2 kg (30.8%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (7.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	60 g	10 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	13 %
Na zimno	Simcoe	30 g	14 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	14 dni	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile
Jedna fiolka, starter drożdżowy - 1l				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Mięta pieprzowa suszona	15 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Mięta pieprzowa suszona	10 g	Fermentacja cicha	14 dni
Napar - szklanka ok 125ml				