

n°1 Cherry AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **49**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **180 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **180 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (30%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	20 min	10 %
Whirlpool	Amora Preta	50 g	5 min	11.2 %
Whirlpool	Oktawia	50 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade PL	100 g	5 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie	2000 g	Fermentacja cicha	4 dni
Ziolo	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	20 min
Ziolo	werbena cytrynowa	20 g	Gotowanie	20 min