

Pilzneńskie AIPA sm

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (92.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	26 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	25 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Liberty	75 g	3 dni	4.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	10 g	---