

PoAm Cooperation

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **15.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (86.2%)	79 %	6
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.5 kg (8.6%)	78 %	100
Ziarno	Crystal 150 CastleMalting	0.3 kg (5.2%)	78 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	20 min	4 %
Gotowanie	Crystal	30 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	12 min	4 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	20 g	7 dni	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	fermentis