

## SASION AIPA próba

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **58**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **13 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **13 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (78.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (5.4%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg (2.2%)	78 %	120
Ziarno	Carahell	0.3 kg (6.5%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Motueka	12 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %

Gotowanie	Citra	15 g	1 min	12 %
Na zimno	Centennial	45 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	45 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	45 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile