

Sierra Nevada Resilience IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **59**
- SRM **17.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (89.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.75 kg (10.3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	28 g	80 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	28 g	15 min	6 %
Gotowanie	Centennial	28 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	14 g	15 min	6 %
Whirlpool	Centennial	14 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	14 g	2 dni	6 %
Na zimno	Centennial	14 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile