

W17, AIPA, 15 blg

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale abey	5 kg (58.3%)	75 %	---
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.465 kg (17.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (17.5%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.35 kg (4.1%)	79 %	45
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.262 kg (3.1%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	35 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	2 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	2 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	2 min	9.5 %

Na zimno	Centennial	18 g	6 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	23 g	6 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	23 g	6 dni	9.5 %

Drożdże

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

sr. temp. fermentacji 18°C (lekkie wahania od 15 do 22 st.)