

Warka 8 Polska AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **59**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Golden Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (14.3%)	82 %	4
Ziarno	Viiing caramel pale kg	1 kg (14.3%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	20 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	1 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	1 min	4 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	7 dni	5.2 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	7 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Wysa