

#31 AIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **89**
- SRM **9.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **42.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Weywemann - Pilsner	3 kg (21.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Munich II	2 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (7.1%)	85 %	5
Ziarno	Castlemalting Cara Gold	1 kg (7.1%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	30 min	15.7 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	20 min	12.6 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %

Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	7 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	12.6 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	700 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min