

AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	6 kg (75%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1 kg (12.5%)	77 %	20
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (12.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	15 min	13.3 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	30 min	13.3 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.3 %