

AIPA 15/10 - wyborcza

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **59**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (81.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Carabody malt	1.25 kg (15.6%)	75 %	7
Ziarno	Viking Dextrine malt	0.25 kg (3.1%)	79 %	12

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	55 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	5 min	14 %
Whirlpool	Ekuanot	40 g	30 min	14 %
Whirlpool	Simcoe	60 g	25 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Ekuanot	60 g	5 dni	14 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	5 dni	18.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	23 g	---
-------	-----	-------	------	-----