

AIPA 16

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **94**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.1 kg (71.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (14%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (10.5%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.5%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Green Bullet	25 g	15 min	11 %
Gotowanie	Green Bullet	25 g	5 min	11 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 min	14.4 %
Gotowanie	Centennial	80 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	6 dni	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---