

AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pale Ale Halcyon	2.5 kg (67.6%)	80.3 %	6
Ziarno	Bestmalz - Pszeniczny	0.6 kg (16.2%)	82 %	4.5
Ziarno	Bestmalz - Carapils	0.2 kg (5.4%)	75 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (5.4%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	0 min	11.2 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	0 min	14.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	0 min	11.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.5 %

Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Nelson Sauvign	20 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	15 min