

AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **69**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Wayermann Wiedeński	0.7 kg (10.8%)	79 %	18
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (20%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	30 min	5.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	9 %
Whirlpool	Centennial	20 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	5.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min