

AIPA #30

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **77**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (85.7%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	30 g	25 min	12.4 %
Gotowanie	athanum	20 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Azacca	30 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	6 g	---