

AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.4 kg (72.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (25.5%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	5 g	15 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Chinook	10 g	0 min	13 %
Whirlpool	Falconer's Flight	20 g	0 min	10.5 %

Drożdże

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

US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------	-----	-------	--------	-----------