

Aipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **44**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (70.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (23.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	8 %
Na zimno	Citra	100 g	7 dni	8 %
Na zimno	Mosiac	100 g	7 dni	8 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips	8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min