

AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **48**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3.9 kg (81.3%)	80.5 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (18.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	11.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	1 min	11.3 %
Gotowanie	Chinook	20 g	1 min	11.1 %
Whirlpool	Chinook	55 g	0 min	11.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11.3 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	11.8 %