

AIPA 60

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **62**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **61.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.6 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **46 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	13.5 kg (87.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (4.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny Mep©Wheat	0.75 kg (4.8%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (1.6%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (1.6%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	120 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	35 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %
Na zimno	Cascade	35 g	3 dni	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański sen	Ale	Płynne	50 ml	---