

AIPA 8

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **85**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	6.1 kg (79.7%)	81 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (9.8%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	70 %	3
Ziarno	Weyermann - Abbey	0.4 kg (5.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	9.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	7 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	7 min	14.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	7 min	9.8 %
Whirlpool	Citra	20 g	25 min	12.9 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	25 min	14.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	25 min	9.8 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12.9 %

Na zimno	Simcoe	35 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Amarillo	35 g	3 dni	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Verdant IPA	Ale	Gęstwa	180 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczan wapnia gips	7 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	witamina C	4 g	Butelkowanie	---