

AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.6 kg (71.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (16.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (6.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (5.5%)	81 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Summit	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	Palisade	10 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Summit	10 g	15 min	14 %
Gotowanie	Palisade	10 g	15 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	10 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Summit	10 g	7 dni	14 %
Na zimno	Palisade	10 g	7 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	60 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowski	2 g	Gotowanie	60 min