

AIPA 9

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **52**
- SRM **4.4**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **74C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Premium	3 kg (42.9%)	81 %	2
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (42.9%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - pszeniczny jasny	1 kg (14.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	14.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	7 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	7 min	14.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	7 min	9.8 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12.9 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	20 min	14.5 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	20 min	9.8 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	14.5 %

Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.8 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczan wapnia gips	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	2 g	Zacieranie	60 min
Inne	pożywka Wyeast	2.7 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	witamina C	2 g	Butelkowanie	---