

AIPA nowa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **67**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Wayermann Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	18
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (6.7%)	76 %	150
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (20%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	African Queen	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	9 %
Whirlpool	Centennial	20 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min