

Aipa PaleAle

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **45**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	12 kg (93.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	Melanoidowy	0.3 kg (2.3%)	70 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade	50 g	20 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	7.1 %