

AIPA Twój browar

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **9.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (90.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (6.5%)	75 %	150
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (3.2%)	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %