

AIPA v3

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **63**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (88.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.2%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	15 g	4 dni	4.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	11.4 %

Na zimno	Simcoe	15 g	4 dni	13.2 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min