

AIPA - w stylu west coast 2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **53**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (90%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (10%)	78 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Azacca	10 g	8 min	14 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	4 min	6 %
Gotowanie	Azacca	10 g	3 min	14 %
Gotowanie	Cascade	10 g	2 min	6 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Whirlpool	Jarrylo	10 g	0 min	15 %
Whirlpool	Azacca	10 g	0 min	14 %
Na zimno	Azacca	15 g	5 dni	14 %

Na zimno	Jarrylo	15 g	5 dni	15 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %

Drożdże

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