

AIPA - w stylu west coast 3

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **50**
- SRM **4.8**
- 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 **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 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 (84.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (9.4%)	78 %	18
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	20 min	15 %
Gotowanie	Azacca	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Jarrylo	5 g	8 min	15 %
Gotowanie	Azacca	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Azacca	10 g	3 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	8.5 %
Whirlpool	Jarrylo	10 g	0 min	15 %
Whirlpool	Azacca	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Azacca	15 g	5 dni	12 %
Na zimno	Jarrylo	15 g	5 dni	15 %

Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	8.5 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

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