

AIPA2020

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **51**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (3.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	45 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	70 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	5 min	13 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Equinox	100 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	23 g	---