

AIPA2022

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **67**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (88.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	81 %	6
Cukier	cukier	0.3 kg (4.4%)	90 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	38 g	60 min	9.4 %
Brzezka przednia	citra	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	citra	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	4.7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	8.4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	5.5 %
Whirlpool	citra	20 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	4.7 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	8.4 %
Na zimno	citra	40 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	40 g	3 dni	4.7 %

Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	8.4 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	300 ml	po warce 94

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc t	1 g	Gotowanie	10 min