

KAIPA'ks (Kruszyńskie AIPA)

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **49**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67.5C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Zero 5-7,5 EBC	6 kg (69%)	80 %	7
Ziarno	Viking Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (3.4%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Viking monachijski jasny	2 kg (23%)	78 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook 12,7 % AA	15 g	55 min	12.7 %
Gotowanie	CTZ 12,2 % AA	15 g	55 min	12.2 %
Gotowanie	Chinook 12,7 % AA	10 g	10 min	12.7 %
Gotowanie	CTZ 12,2 % AA	10 g	10 min	12.2 %
Whirlpool	Chinook 12,7 % AA	20 g	45 min	12.7 %
Whirlpool	CTZ 12,2 % AA	20 g	45 min	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	70 min