

#02 - AIPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **95**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal - Ekstrakt jasny	1.7 kg (41.4%)	72 %	20
Ziarno	Bruntal - Ekstrakt jasny	1.7 kg (41.4%)	72 %	20
Ziarno	Carapils	0.25 kg (6.1%)	75 %	2
Ziarno	Carahell	0.25 kg (6.1%)	75 %	25
Suchy ekstrakt	Bruntal ekstrakt suchy	0.21 kg (5.1%)	95 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Cascade	30 g	0 dni	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	15 g	0 dni	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale