

#1 AIPA

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **53**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (68.3%)	75 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.8%)	75 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (16.4%)	75 %	3
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.62 kg (8.5%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------