

#10 AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **68**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pilsner	1.7 kg (35.4%)	78 %	8
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	1.7 kg (35.4%)	78 %	16
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.1 kg (22.9%)	78 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	11 g	15 min	14.6 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13.9 %
Gotowanie	Equinox	15 g	15 min	13.4 %
Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	13.9 %
Gotowanie	Equinox	15 g	10 min	13.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	13.9 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis