

23# AIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **51**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.65 kg (85.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.3 kg (4.5%)	100 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (2.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Gęstwa	150 ml	danstar