

#25 AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (56.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.3%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający Bestmaltz	0.15 kg (2.4%)	--- %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne Brewferm	0.5 kg (8.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	40 g	15 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	11.4 %
Whirlpool	Equinox	30 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	11.4 %

Na zimno	Equinox	100 g	5 dni	13.1 %
----------	---------	-------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	---