

AIPA #1

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.9%)	80 %	4.5
Ziarno	Viking Pale Ale malt (strzegom)	5 kg (92.6%)	80 %	6.5
Ziarno	Karmelowy 300EBC viking malt (strzegom)	0.3 kg (5.6%)	80 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (szyszka)	40 g	40 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	15 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6.9 %
Whirlpool	Willamette	15 g	0 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	6.9 %
Na zimno	Cascade	60 g	14 dni	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min