

AIPA 1

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **67**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (32.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.15 kg (51.6%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ Caramel Munich I	0.25 kg (4.1%)	80.5 %	90
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.3%)	75 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	10 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Zeus	15 g	30 min	14.4 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Summit	15 g	30 min	18 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Summit	10 g	5 min	18 %
Na zimno	Chinook	75 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Summit	25 g	3 dni	18 %
Na zimno	Zeus	25 g	3 dni	14.4 %

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	10 g	Fermentis