

AIPA 1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **78**
- SRM **12.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.5 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (21.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.33 kg (7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.33 kg (7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.33 kg (7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.16 kg (3.4%)	75 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	2.55 kg (54.3%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	33 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	7 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszona skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	15 min