

AIPA #1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (80.6%)	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	1 kg (16.1%)	75 %	20
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (3.2%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %

Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min