

AIPA 1

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **14.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castlemalting Pale Ale	4.8 kg (84.2%)	80 %	8
Ziarno	Castlemalting Crystal 150	0.4 kg (7%)	78 %	150
Ziarno	Briess - Goldpils Vienna Malt	0.3 kg (5.3%)	80 %	7
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (3.5%)	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	20 min	5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	3 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	2 min	12 %
Gotowanie	Crystal	25 g	1 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Zacieranie	3 min