

AIPA

- Gęstość **16.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.6 kg (72.2%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (27.8%)	79 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	20 min	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	10 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	6 g	Safbrew