AIPA 10

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **64**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg *(82.2%)*	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg *(13.7%)*	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Abbey	0.3 kg *(4.1%)*	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7 (USA)	10 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Strata (USA)	10 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Idaho 7 (USA)	10 g	7 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	7 min	12.8 %
Gotowanie	Strata (USA)	10 g	7 min	15.5 %
Whirlpool	Idaho 7 (USA)	40 g	20 min	12.1 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	20 min	12.8 %
Whirlpool	Strata (USA)	40 g	20 min	15.5 %
Na zimno	Idaho 7 (USA)	30 g	4 dni	12.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Strata (USA)	30 g	4 dni	15.5 %

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

Chmiel na zimno 2 dni w temperaturze ok. 20*C,dwa dni CC

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---
Gęstwa 24h dość zwarta				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pożywka Wyeast	2.7 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.6 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
  Ca-75
  Mg-5
  Na-10
  Cl-50
  S04-150
  HCO3-0
  23 lip 2021, 22:26

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