

AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **83**
- SRM **10.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (30.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	40 g	60 min	15 %
Gotowanie	Azacca	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	Azacca	15 g	10 min	14 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	15 %
Na zimno	Azacca	25 g	7 dni	14 %
Na zimno	El Dorado	10 g	7 dni	15 %
Na zimno	Centennial	25 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

BF&SAy	Ale	Płynne	1000 ml	Gozdawa
--------	-----	--------	---------	---------