

AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **8.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4.6 kg (66.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.1 kg (15.8%)	79 %	16
Ziarno	Aromatic Malt	0.7 kg (10.1%)	78 %	51
Ziarno	Bestmalz Red X	0.15 kg (2.2%)	79 %	59
Ziarno	melanoidynowy	0.4 kg (5.8%)	78 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (gorzyczkowy) DF	15 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	eureka (uniwersalny)	30 g	15 min	18 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cytryna kandyzowana	75 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	15 min