

aipa

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **44**
- SRM **4.7**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14 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 (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (20%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (26.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	falconers flight	10 g	25 min	11.3 %
Gotowanie	Equinox	10 g	25 min	13.1 %
Gotowanie	falconers flight	10 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	falconers flight	10 g	5 min	11.3 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	---	10 %
Whirlpool	Equinox	20 g	---	13.1 %
Whirlpool	falconers flight	20 g	---	11.3 %