

AIPA 12

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **68**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	6 kg (81.1%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny	1 kg (13.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.4%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra (USA)	25 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Idaho 7 (USA)	30 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Falconer's Flight (USA)	30 g	15 min	10.3 %
Whirlpool	Citra (USA)	25 g	20 min	12.5 %
Whirlpool	Idaho 7 (USA)	30 g	20 min	12.1 %
Whirlpool	Falconer's Flight (USA)	30 g	20 min	10.3 %
Na zimno	Citra (USA)	40 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Idaho 7 (USA)	30 g	4 dni	12.1 %

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

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs
GĘSTWA 48H LUŻNA FERMENTACJA W 24°C- 15 PSI				

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-75
Mg-5
Na-10
Cl-50
S04-150
HCO3-0
4 kwi 2022, 17:02