

aipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **91**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński soufflet	4.39 kg (71.9%)	81 %	4.2
Ziarno	Wiedeński steinbach	0.86 kg (14%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.64 kg (10.5%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.21 kg (3.5%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	32.09 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	21.4 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Green Bullet	26.74 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	26.74 g	10 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.7 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5.35 g	Gotowanie	15 min