

AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **101**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (83.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (9.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	10 min	12.4 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM-52	Ale	Gęstwa	120 ml	---