

AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **80**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (75.8%)	81 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.6 kg (9.1%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (9.1%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	7.7 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	40 g	5 dni	7.7 %

Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min