

AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **85**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (66.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (16.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (8.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Cara Gold | 0.5 kg (8.3%) | 75 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 30 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 0 dni | 10 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 0 dni | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |