

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