

AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **69**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.5 kg (90.3%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

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