

AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **61**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 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 **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	5 kg (75.8%)	80.5 %	4
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1 kg (15.2%)	77 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.6 kg (9.1%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	34 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	28 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	28 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	28 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Nugget	16 g	31 dni	13 %
Na zimno	Centennial	22 g	31 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	22 g	31 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	22 g	31 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's