

AIPA 16*

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **90**
- SRM **10.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (7.4%)	75 %	150
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (3.7%)	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	3 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	15 g	6 dni	6 %
Na zimno	Citra	15 g	6 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	35 g	6 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoza	6 g	Butelkowanie	---
6g glukozy na litr piwa				