

AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Fawcett - Pale Ale Halcyon | 2.5 kg (67.6%) | 80.3 % | 6 |
| Ziarno | Bestmalz - Pszenciczny | 0.6 kg (16.2%) | 82 % | 4.5 |
| Ziarno | Bestmalz - Carapils | 0.2 kg (5.4%) | 75 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (5.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.2 kg (5.4%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 15 g | 60 min | 14.7 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 10 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 5 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 10 g | 0 min | 11.2 % |
| Whirlpool | Galaxy | 10 g | 0 min | 14.5 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 10 g | 0 min | 11.2 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 0 min | 13.5 % |

| | | | | |
|----------|------------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Galaxy | 20 g | 3 dni | 14.5 % |
| Na zimno | Nelson Sauvignon | 20 g | 3 dni | 11.2 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 1 g | Zacieranie | 0 min |
| Klarowanie | Whirfloc | 1 g | Gotowanie | 15 min |