

AIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **67**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.28 kg (50.1%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale malt	1.99 kg (30.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.64 kg (9.8%)	81 %	6
Ziarno	Wiedeński	0.16 kg (2.4%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski typ I	0.29 kg (4.4%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich Typ II	0.19 kg (2.9%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra 2016	30 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín 2016	25 g	15 min	11.1 %
Gotowanie	Cascade 2017	25 g	10 min	9 %
Gotowanie	Nelson Sauvín 2016	25 g	5 min	11.1 %
Gotowanie	Amarillo 2017	25 g	5 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra 2016	20 g	0 min	14.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade 2017	25 g	0 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo 2017	25 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Citra 2017	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo 2017	50 g	3 dni	8.9 %
Na zimno	Mosaic 2017	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól z Epsom (pół łyżeczki)	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80% (1ml)	1 g	Zacieranie	---