

AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **11.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (75.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (15.1%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Carabelge | 0.23 kg (3.5%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.2 kg (3%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 40 g | 20 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Palisade | 30 g | 0 min | 7.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 7 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Cascade | 10 g | 7 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 250 ml | WŁASNE |