

AIPA 2.0

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **52**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Viking Malt	2.5 kg (35%)	79 %	6
Ziarno	Pale Ale Zero Viking Malt	1 kg (14%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	1 kg (14%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny typ II Viking Malt	0.6 kg (8.4%)	80 %	20
Ziarno	Carared Weyermann	0.35 kg (4.9%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.8 kg (11.2%)	70 %	4
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.6%)	80 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %

Na zimno	Simcoe	100 g	10 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	100 g	10 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	kwask I-askorbinowy	4.5 g	Butelkowanie	---
4 g / 20 L				
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	5 min