

AIPA 2020

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **63**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2.5 kg (42.4%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (33.9%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	0.7 kg (11.9%)	80.5 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.7 kg (11.9%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	21 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12.9 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	20 min	13.1 %
Na zimno	Citra	23 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	33 g	4 dni	13.2 %