

aipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **69**
- SRM **6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (81.1%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	43.75 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	37.5 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	37.5 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	12.5 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	62.5 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	375 ml	Fermentis