

AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **42**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.3%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Apollo	50 g	5 min	17 %
Whirlpool	Eureka!	50 g	0 min	18 %
Na zimno	Eureka!	50 g	2 dni	18 %
Na zimno	Apollo	50 g	2 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	80 min
Klarowanie	whirfloc	4 g	Gotowanie	5 min
Inne	E300	3 g	Butelkowanie	---