

Aipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **90**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **600 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **600 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (78.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.2%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.15 kg (3.9%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %