

AIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **55**
- SRM **5.8**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Słód Cookie	0.5 kg (8.3%)	85 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	30 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Palisade	20 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Calypso	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Calypso	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	20 g	0 min	15 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	3 dni	14 %
Na zimno	Jarrylo	30 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs