

AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (75.8%)	94 %	7.5
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.2%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.6%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.05 kg (0.8%)	--- %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.05 kg (0.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis Safale
-------	-----	-------	--------	------------------