

AIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **74**
- SRM **10.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.5 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **33.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.25 kg (50.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5.5 kg (38.3%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (2.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (2.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis