

aipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **44**
- SRM **8.6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Wystadź używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (73.1%)	78 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.34 kg (5%)	75 %	50
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.3%)	77 %	4
Ziarno	Briess - Munich Malt 20L	1 kg (14.6%)	74 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	opal	50 g	90 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	Safale