

AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **49**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale viking malt	5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy	0.5 kg (8.1%)	80 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (11.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12.9 %
Whirlpool	mosaic	10 g	20 min	12.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	20 min	12.5 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis