

AIPA

- Gęstość **19.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **77.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10 kg (100%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	40 min	15.1 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Centennial	25 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	40 g	1 min	15.1 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	25 g	1 min	4.1 %
Na zimno	Ella (AUS)	50 g	5 dni	15.1 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	12 %

Na zimno	WAI-ITI	25 g	5 dni	4.1 %
Na zimno	Chinook	10 g	5 dni	11.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min