

AIPA

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **101**
- SRM **11.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 6.5 kg (86.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.5 kg (6.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (6.7%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 55 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 55 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 15 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 2 dni | 10 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-----------------------------|-----|-------|------|-----------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |
|-----------------------------|-----|-------|------|-----------|