

AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **63**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (30.8%)	85 %	7
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (61.5%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (7.7%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %

Gotowanie	Galaxy	15 g	20 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Na zimno	Galaxy	30 g	4 dni	15 %

Drożdże

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