

AIPA #27 cieńkusz

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **55**
- SRM **2.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (66.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (33.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 30 min | 6 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 10 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 0 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 0 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 20 g | 0 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 6 g | --- |