

AIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **79**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (88.2%)	80 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (7.4%)	75 %	150
Ziarno	Aromatic Malt	0.3 kg (4.4%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	44 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	30 g	3 min	12 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	7 dni	4.6 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis