

AIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **39**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PALE ALE Wayermann 5,5-7,5 EBC 5kg	5 kg (61.7%)	80 %	7
Ziarno	PILZNEŃSKI Castle Malting 2,5-3,5 EBC 1kg	3 kg (37%)	80 %	3
Ziarno	CZEKOLADOWY JASNY Strzegom 400 EBC 1kg	0.1 kg (1.2%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic USA 30g	30 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Citra USA 30g	30 g	5 min	12.8 %

Drożdże

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