

Aipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **41**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Malt Viking | 4.6 kg (69.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 1.5 kg (22.7%) | 80 % | 15 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.6%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | calypso | 30 g | 40 min | 14.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 5 min | 8.5 % |
| Na zimno | Centennial | 100 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 3 dni | 8.5 % |
| Na zimno | Magnum | 50 g | 3 dni | 11.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 22 g | --- |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | WHIRLFLOC | 1 g | Gotowanie | 5 min |
| Czynnik do wody | Kwasek cytrynowy ph5,5 | 1 g | Zacieranie | 1 min |