

AIPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **8.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (67.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	2 dni	5.2 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min