AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **47**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **65.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **40 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	11.84 kg *(80%)*	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.48 kg *(10%)*	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.04 kg *(7%)*	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.44 kg *(3%)*	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Centennial	70 g	5 min	9.4 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	70 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	chlorek wapnia	20 g	80 min	1 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	10.1 %

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

Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	11.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	250 ml	Wyeast Labs