

AIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **64**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.1 kg (76.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (11.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (9%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Green Bullet	25 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	25 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-----	-----------	--------