

AIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **24**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **78.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **90.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **84 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **54.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **90.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	22.5 kg (93.8%)	90 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (2.1%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	1 kg (4.2%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	75 g	75 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	45 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %