

AIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **62**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	5.2 kg (86.7%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (6.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	70 min	12.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	60 g	0 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12.9 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis