

AIPA #4

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **12.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **28.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8.5 kg (87.6%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.7 kg (7.2%)	75 %	150
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (5.2%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	10 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis