

AIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **15.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner (Weyermann) | 3 kg (50.8%) | 82.23 % | 7 |
| Ziarno | Vienna Malt (Weyermann) | 2 kg (33.9%) | 82.23 % | 14 |
| Ziarno | Melanoidin (Weyermann) | 0.5 kg (8.5%) | 80.07 % | 172 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.4 kg (6.8%) | 77 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11.6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 30 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Wai-iti | 20 g | 30 min | 4.1 % |
| Gotowanie | Wai-iti | 20 g | 0 min | 4.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|-------|---------------|
| Safale American | Ale | Suche | 11 g | DCL/Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 5 g | Gotowanie | 10 min |