

AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **66**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 8.7 kg (92.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (5.3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Aromatic Malt | 0.25 kg (2.6%) | 78 % | 51 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Bravo | 43.75 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 31.25 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 31.25 g | 5 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 31.25 g | 3 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|---------|--------------|
| Saflager s 05 | Ale | Suche | 14.38 g | --- |