

AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (53%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (37.9%)	79 %	16
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (6.1%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	14 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Zacieranie	Palisade	10 g	10 min	7.5 %
Na zimno	Palisade	20 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %