

AIPA 60

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **62**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **61.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.6 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **46 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 13.5 kg (87.1%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.75 kg (4.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny Mep©Wheat | 0.75 kg (4.8%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (1.6%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.25 kg (1.6%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 120 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 50 g | 15 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 50 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Amarillo | 35 g | 7 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Cascade | 25 g | 7 dni | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 35 g | 3 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM52 Amerykański sen | Ale | Płynne | 50 ml | --- |