

AIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **13.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 63C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (14.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.7%)	68 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	20 g	40 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	50 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	40 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %

Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	---