

AIPA

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **13.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **47 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5.07 kg (80.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.01 kg (16.1%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30.4 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 20.27 g | 20 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20.27 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20.27 g | 10 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 30.4 g | 7 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|----------------------|-----|-------|---------|---------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11.15 g | Danstar |
|----------------------|-----|-------|---------|---------|