

aipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.5 kg (80.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (7.1%)	80 %	6
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (3.6%)	78 %	120
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.9%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %

Gotowanie	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
-----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Calcium Chloride	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	60 min