AIPA 69IBU

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **---**
- IBU **76**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **47.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **29.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8.55 kg *(90.5%)*	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg *(4.2%)*	75 %	150
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg *(5.3%)*	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	40 g	50 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	40 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	40 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	50 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	50 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gestwa us-05	Ale	Gęstwa	400 ml	stare krasno

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe bourbon	30 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	skórka z pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kafir	10 g	Fermentacja cicha	10 dni