

AIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **8.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (26.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6.7%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (26.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Rakau (NZ)	10 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	10 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	5 g	---	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	1 min