

AIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.9 kg (84.5%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.6%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	300
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.4%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	50 g	60 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	orbit	10 g	5 min	9.8 %
Whirlpool	orbit	30 g	5 min	9.8 %
Na zimno	orbit	50 g	3 dni	9.8 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile